

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 2)

Janvier 2007

PROGRAMME MIXTE FAO/WHO SUR LES NORMES ALIMENTAIRES

COMITE DU CODEX SUR LES ADDITIFS ALIMENTAIRES

Trente-neuvième session

Beijing, Chine, 24-28 avril 2007

RAPPORT DU GROUPE DE TRAVAIL ELECTRONIQUE SUR LA NGAA

PARTIE 2¹

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

Les gouvernements et les organisations internationales au statut d'observateur dans la Commission du Codex Alimentarius qui souhaitent soumettre des observations sur le rapport du Groupe de travail électronique sur la NGAA sont invités à le faire **avant le 16 mars 2007** à l'adresse suivante : Secrétariat, Comité du Codex sur les additifs alimentaires, Institut national de nutrition et de la sécurité alimentaire, Chine CDC, 7 Panjiayuan Nanli, Chaoyang District, Beijing 100021, Chine (Télécopie: +861067711813; ou **de préférence** par courrier électronique : secretariat@ccfa.cc, et d'en adresser une copie au Secrétariat de la Commission du Codex Alimentarius, Programme mixte FAO/OMS sur les normes alimentaires, Viale delle Terme di Caracalla, 00153 Rome, Italie (Télécopie: +39.06.5705.4593; E-mail: Codex@fao.org - **de préférence**).

PARTIE III – COLORANTS

1. Le CCFAC lors de sa 38^{ème} session est convenu que le Groupe de travail électronique devrait adopter une approche « horizontale » de sa discussion sur les normes de la NGAA relatives aux colorants. Le groupe de travail électronique a atteint un consensus sur une liste positive de catégories d'aliments dans lesquelles l'emploi d'un ou plusieurs colorants est justifié de façon technologique (voir Annexe III). Le CCFAC souhaite pouvoir considérer cette liste de catégories d'aliments comme étant le résultat des progrès obtenus sur la NGAA.

2. Il existait un consensus général parmi le Groupe de travail électronique à savoir que la note 4² ainsi que la note 16³ devraient, en principe être associées à toutes les normes des catégories d'aliments qui sont rattachées aux fruits frais (04.1.1), aux légumes frais (04.2.1), à la viande fraîche (08.1) et au poisson frais (09.1).

Recommandation 1 – Catégories d'aliments dans lesquelles l'emploi des colorants est technologiquement justifié

Le Groupe de travail électronique recommande que le CCFAC discute de la liste des catégories d'aliments pour lesquelles l'emploi de colorants est justifié (Annexe III), afin d'atteindre un consensus et en utilisant la liste en tant que document de travail dans sa discussion ultérieure sur les édulcorants d'additifs alimentaires.

¹ A cause de son volume, ce document a été divisé en deux parties: Partie 1 (Introduction, additifs alimentaires divers et édulcorants) et partie 2 (Colorants et Annexes 1, 2 et 3).

² **Note 4:** À des fins de décoration, d'échantillonnage, de marquage du produit.

³ **Note 16:** Utilisation dans les glaçages, enrobages ou décorations des fruits, des légumes, de la viande ou du poisson.

Recommandation 2 – Catégories d'aliments dans lesquelles l'emploi des colorants est technologiquement justifié

Le Groupe de travail électronique recommande que le CCFA établisse en tant que principe que toutes les normes pour l'emploi des colorants dans les catégories d'aliments dans la NGAA 04.1.1, 04.2.1, 08.1, 09.1 et suivantes devraient inclure les notes 4 et 16.

ROUGE ALLURAAC (SIN 129)

3. Lors de sa 25^{ème} réunion, le JECFA (1981) a assigné une DJA de 7 mg/kg pc/d pour le rouge Allura AC.

Recommandation 1 – Rouge Allura AC, SIN 129

Le Groupe de travail électronique recommande que le 39^{ème} CCFA interrompe tout travail ultérieur sur les dispositions suivantes relatives aux additifs alimentaires pour le rouge Allura AC 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		6	
02.2.1.2	Margarine et produits analogues	300	mg/kg		3	
08.1.1	Viande fraîche, volaille et gibier compris, en pièces entières ou en morceaux	500	mg/kg	Note 16	6	
08.1.1	Viande fraîche, volaille et gibier compris, en pièces entières ou en morceaux		BPF	Note 4	3	
08.1.2	Viande fraîche, volaille et gibier compris, coupée fin ou hachée	25	mg/kg		6	
08.4	Enveloppes comestibles (par exemple, pour saucisses)		BPF		3	
09.1.1	Poisson frais	300	mg/kg	Note 50	6	
14.1.4.1	Boissons à base d'eau aromatisée, gazeuses	300	mg/kg		6	Associé la LM dans la catégorie 14.1.4 (Voir recommandation 2)
14.1.4.2	Boissons à base d'eau aromatisée, non gazeuses, y compris punchs et poudres du type Kool-aid	300	mg/kg		6	
14.1.4.3	Concentrés (liquides ou solides) pour la préparation de boissons à base d'eau aromatisée	1572	mg/kg		6	

Recommandation 2 - Rouge AlluraAC, SIN 129

Le Groupe de travail électronique recommande que le 39^{ème} CCFA adopte les dispositions suivantes relatives aux additifs alimentaires pour le rouge Allura AC dans la NGAA.

N° de Cat.	Catégories d'aliments	Concentration maximale		Observations	Étape	Justification fournie au Groupe de travail électronique
01.6.2.2	Croûte de fromage affiné	100	mg/kg		6	
01.6.4	Fromages fondus	200	mg/kg		6	
01.7	Desserts lactés (par ex., entremets, yogourts aux fruits ou aromatisés)	300	mg/kg		6	
02.3	Émulsions grasses essentiellement de type huile dans eau, y compris les produits mélangés et/ou aromatisés à base d'émulsions grasses	300	mg/kg		6	Eventuellement coloré en utilisant la préparation de colorant émulsifiée
02.4	Desserts à base de matière grasse (sauf les desserts lactés de la catégorie 01.7)	300	mg/kg		6	
03.0	Glaces de consommation (y compris sorbets)	300	mg/kg		6	
04.1.2.4	Fruits en boîte ou en bocaux (pasteurisés)	200	mg/kg		6	
04.1.2.5	Confitures, gelées et marmelades	300	mg/kg		6	1) Utilisé pour les confitures et les gelées 2) Pour améliorer les propriétés organoleptiques de l'aliment
04.1.2.7	Fruits confits	300	mg/kg		6	1) Utilisé pour les fruits confits 2) Pour améliorer les propriétés organoleptiques de l'aliment
04.1.2.8	Préparations à base de fruits, y compris les pulpes, les purées, les	300	mg/kg		6	1) Utilisé pour les préparations de fruits

Recommandation 2 - Rouge AlluraAC, SIN 129						
Le Groupe de travail électronique recommande que le 39ème CCFA adopte les dispositions suivantes relatives aux additifs alimentaires pour le rouge Allura AC dans la NGAA.						
N° de Cat.	Catégories d'aliments	Concentration maximale		Observations	Étape	Justification fournie au Groupe de travail électronique
	nappages à base de fruits et le lait de coco					2) Pour améliorer les propriétés organoleptiques de l'aliment
04.1.2.9	Desserts à base de fruits, y compris les desserts à base d'eau aromatisée aux fruits	300	mg/kg		6	1) Utilisé pour les desserts dont le constituant majeur sont les fruits. 2) Pour procurer de la couleur (d'autres couleurs sont autorisées) 3) Pour améliorer les propriétés organoleptiques de l'aliment
04.1.2.11	Pâtes à base de fruits utilisées en pâtisserie	300	mg/kg		6	1) Utilisé pour les garnitures de fruits 2) Pour améliorer les propriétés organoleptiques de l'aliment
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	300	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	200	mg/kg		6	1) Utilisé éventuellement pour par ex. les tubercules. 2) Pour améliorer les propriétés organoleptiques de l'aliment
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		6	1) Utilisé éventuellement pour les légumes marinés dans le vinaigre sucré. 2) Pour améliorer les propriétés organoleptiques de l'aliment
05.1.3	Pâtes à tartiner à base de cacao (y compris celles pour pâtisseries)	300	mg/kg		6	Utilisé éventuellement pour les garnitures
05.1.4	Autres produits à base de cacao et de chocola	300	mg/kg		6	1) Utilisé éventuellement pour les produits à base de chocolat 2) Le Rouge Allura AC est largement utilisé en tant que colorant dans les boissons, sucreries, céréales, confiseries, desserts, glace et compléments alimentaires lorsqu'une nuance orange-rouge est requise. Le Rouge Allura est un colorant à portée générale avec une stabilité raisonnable dans une variété d'aliments et une certaine tolérance pour la transformation et le stockage. Les colorants synthétiques sont largement utilisés parce qu'ils sont plus brillants, plus uniformes et incluent une gamme plus large de nuances que les couleurs naturelles.
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	Besoin technologique/justification de la teneur Le rouge Allura AC confère une couleur rouge- orange aux produits de chewing-gum. Il est utilisé en premier lieu dans les

Recommandation 2 - Rouge AlluraAC, SIN 129						
Le Groupe de travail électronique recommande que le 39ème CCFA adopte les dispositions suivantes relatives aux additifs alimentaires pour le rouge Allura AC dans la NGAA.						
N° de Cat.	Catégories d'aliments	Concentration maximale		Observations	Étape	Justification fournie au Groupe de travail électronique
						<p>chewing –gums aromatisés à la cannelle. Les consommateurs rapportent la couleur à l' arôme et vice versa. Les consommateurs associent la couleur rouge-orange feu du rouge Allura AC à celui du chewing-gum aromatisé à la cannelle rouge forte. L'emploi de 467 mg/kg de Rouge allura AC est justifié parce qu'il est nécessaire d'avoir ce niveau de colorant pour produire la couleur rouge-orange en masquant la couleur brune du chocolat noir révélée par la base naturelle de la gomme ou la blancheur des édulcorants de la gomme tels que le sucre ou le sorbitol.</p> <p>Sécurité La consommation de 3g de Gomme à mâcher (chewing-gum) contenant 460 mg/kg de Rouge allura pour un adulte de 60 kg résulterait en une ingestion de 1.4 mg de couleur ou environ à 0.3% de la DJA. Ceci assume 100% de l'extraction de la couleur durant la mastication et arroe que tous les produits de Gomme à mâcher (chewing-gum) seraient colorés en utilisant le rouge Allura AC.</p>
05.4	Décorations (pour boulangerie fine), nappages (autres que ceux à base de fruits) et sauces sucrées	300	mg/kg		6	
06.2	Farines and starches (including soybean powder)	300	mg/kg		6	Utilisé éventuellement pour les amidons
06.5	Desserts à base de céréales et d'amidon (par ex., gâteaux de riz, puddings au tapioca)	300	mg/kg		6	
07.1.2	Crackers (à l'exclusion des crackers sucrés)	300	mg/kg		6	1) Utilisé éventuellement pour les craquelins. 2) Pour procurer de la couleur (d'autres couleurs sont autorisées)
07.1.3	Autres produits de boulangerie ordinaires (tels que bagels, pita, muffins anglais, etc.)	300	mg/kg		6	1) Utilisé éventuellement pour les produits de boulangerie. 2) Pour procurer de la couleur (d'autres couleurs sont autorisées)
07.2.1	Gâteaux, biscuits et tartes (par ex., fourrés aux fruits ou à la crème)	300	mg/kg		6	Pour procurer de la couleur (d'autres couleurs sont autorisées)
07.2.2	Autres produits de boulangerie fine (tels que doughnuts, brioches, scones et muffins, etc.)	300	mg/kg		6	Pour procurer de la couleur (d'autres couleurs sont autorisées)
07.2.3	Préparations pour produits de boulangerie fine (par ex., gâteaux, crêpes)	300	mg/kg		6	Pour procurer de la couleur (d'autres couleurs sont autorisées)
08.4	Enveloppes comestibles (par exemple, pour saucisses)	300	mg/kg	Note 16	6	
09.2.1	Poisson, filets de poissons et produits de la pêche surgelés, y compris mollusques, crustacés et échinodermes	300	mg/kg	Note 95	6	
09.2.4.1	Poisson et produits de la pêche cuits	300	mg/kg		6	
09.2.4.2	Mollusques et crustacés et	250	mg/kg		6	

Recommandation 2 - Rouge AlluraAC, SIN 129						
Le Groupe de travail électronique recommande que le 39ème CCFA adopte les dispositions suivantes relatives aux additifs alimentaires pour le rouge Allura AC dans la NGAA.						
N° de Cat.	Catégories d'aliments	Concentration maximale		Observations	Étape	Justification fournie au Groupe de travail électronique
	échinodermes cuits					
09.2.5	Poisson et produits de la pêche, fumés, séchés, fermentés et/ou salés, y compris mollusques, crustacés et échinodermes	300	mg/kg	Note 22	6	
09.3.3	Succédanés de saumon, caviar et autres produits à base d'œufs de poisson	300	mg/kg		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	300	mg/kg		6	
10.1	Œufs frais	100	mg/kg	Note 4	3	
10.4	Desserts à base d'œufs (par ex., flans)	300	mg/kg		6	
11.4	Autres sucres et sirops (par ex., xylose, sirop d'érable, nappages à base de sucre)	300	mg/kg		6	
12.2.2	Assaisonnements et condiments	300	mg/kg		6	
12.4	Moutardes	300	mg/kg		6	
12.5	Potages et bouillons	300	mg/kg		6	
12.6	Sauces et produits similaires	300	mg/kg		6	
12.9.5	Autres produits protéiques	100	mg/kg		6	
13.3	Aliments diététiques destinés à des usages médicaux particuliers (à l'exclusion des produits de la catégorie 13.1)	50	mg/kg		6	
13.4	Aliments diététiques pour régimes amaigrissants	50	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	300	mg/kg		6	
13.6	Compléments alimentaires	300	mg/kg		6	Le rouge Allura AC (SIN 129) est utilisé dans les compléments alimentaires (catégorie 13.6) pour colorer les glaçages dans le cas de comprimés et les enveloppes dans le cas de capsules. Une fois transformés, la plupart des compléments alimentaires sont blancs ou beiges de couleur, même s'ils contiennent une gamme d'ingrédients. Il a été constaté que la coloration en surface des produits est la meilleure façon de différencier les produits, à la fois dans le mécanisme de postproduction et pour la propre reconnaissance et le propre contrôle des consommateurs. Les niveaux d'emploi varient selon l'épaisseur de l'enrobage ou de l'enveloppe de la capsule en relation au poids total du produit. Toutefois toutes les applications devraient être adaptées à une limite maximale de 600mg / kg basé sur le poids du composant de couleur. A ce niveau, la dose d'ingestion moyenne des compléments serait de moins de 5mg par jour.

Recommandation 2 - Rouge AlluraAC, SIN 129						
Le Groupe de travail électronique recommande que le 39 ^{ème} CCFA adopte les dispositions suivantes relatives aux additifs alimentaires pour le rouge Allura AC dans la NGAA.						
N° de Cat.	Catégories d'aliments	Concentration maximale		Observations	Étape	Justification fournie au Groupe de travail électronique
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	Note 127 ⁴		Nouvel emploi proposé dans une catégorie d'aliments plus large
14.2.2	Cidre et poiré	200	mg/kg		6	Utilisé éventuellement pour le cidre
14.2.4	Vins (de produit autre que le raisin)	200	mg/kg		6	Utilisé éventuellement pour les vins à base de fruits
14.2.6	Spiritueux titrant plus de 15 pour cent d'alcool	300	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)	200	mg/kg		6	
15.1	À base de pommes de terre, de céréales, de farine ou d'amidon (extrait de racines et tubercules, légumes secs et légumineuses)	200	mg/kg		6	
15.2	Fruits à coque transformés, y compris fruits à coque enrobés, seuls ou en mélange (avec, par exemple, des fruits secs)	100	mg/kg		6	
16.0	Aliments composites - aliments n'entrant pas dans les catégories 01 à 15	300	mg/kg		6	Utilisé éventuellement pour les complexes d'aliments

Recommandation 3 - Rouge Allura AC, SIN 129						
Des commentaires sont requis sur les dispositions suivantes relatives aux additifs alimentaires pour le rouge AlluraAC dans la NGAA.						
N° de Cat.	Catégories d'aliments	Max Level		Observations	Étape	Justification fournie au Groupe de travail électronique
01.6.1	Fromages non affinés	200	mg/kg	Note 3 ⁵	3	1) Pour colorer la surface du fromage ; 2) Pas de justification technologique identifiée pour le fromage lui-même, uniquement utilisé sur la croûte. 2) CX STAN 221 (fromage non affiné) autorise l'emploi d'autres colorants
01.6.5	Produits similaires	300	mg/kg	Note 3	3	1) Utilisé éventuellement pour des produits similaires au fromage. Eventuellement coloré sur la surface. 2) Pas de justification technologique identifiée pour le fromage lui-même, uniquement utilisé sur la croûte.
08.3.2	Viande, volaille et gibier compris, traitée thermiquement	25	mg/kg		6	1) Utilisé éventuellement pour la viande traitée à la chaleur. 2) Pour améliorer les propriétés organoleptiques des produits rattachés à la viande
14.1.5	Boissons alcoolisées et produits comparables à teneur faible ou nulle en alcool	100	mg/kg			Nouvel emploi proposé

BLEU BRILLANT FCF (SIN 133)

4. Le CAC lors de sa 28^{ème} réunion a adopté diverses dispositions dans la NGAA pour l'emploi du bleu brillant FCF.

⁴ Note 127: Comme servi au consommateur.

⁵ Note 3: Traitement de surface.

5. Le JECFA lors de sa 13^{ème} réunion (1969) a assigné une DJA de 12.5 mg/kg pc/j pour le bleu brillant FCF.

Recommandation 1 –Bleu brillant FCF, SIN 133re						
Le Groupe de travail électronique recommande que le 39ème CCFA <u>interrompe</u> tout travail ultérieur sur les normes suivantes relatives aux additifs alimentaires pour le bleu brillant FCF dans la NGAA.						
N° de Cat.	Catégories d'aliments	Concentration maximale		Observations	Étape	Justification fournie au Groupe de travail électronique
04.1.1.2	Fruits frais traités en surface	500	mg/kg	Note 16 ⁶	6	

Recommandation 2 - Bleu brillant FCF, SIN 133						
Le Groupe de travail électronique recommande que le 39ème CCFA <u>adopte</u> les dispositions suivantes relatives aux additifs alimentaires pour le bleu brillant FCF dans la NGAA.						
N° de Cat.	Catégories d'aliments	Concentration maximale		Observations	Étape	Justification fournie au Groupe de travail électronique
01.6.5	Produits similaires	100	mg/kg	Note 3	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	100	mg/kg		6	
04.1.2.7	Fruits confits	100	mg/kg		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	100	mg/kg		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)	100	mg/kg		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	100	mg/kg	Note 92 ⁷	3	
05.1.5	Produits d'imitation du chocolat et succédanés du chocolat	100	mg/kg		6	
08.0	Viande et produits carnés, volaille et gibier compris	100	mg/kg	Note 4 ⁸ 16	6	
09.2.4.1	Poisson et produits de la pêche cuits	100	mg/kg	Note 95 ⁹ ,	6	
09.2.4.2	Mollusques et crustacés et échinodermes cuits	100	mg/kg		6	
09.2.5	Poisson et produits de la pêche, fumés, séchés, fermentés et/ou salés, y compris mollusques, crustacés et échinodermes	100	mg/kg	Note 22 ¹⁰	6	
12.2.2	Assaisonnements et condiments	100	mg/kg		6	
12.4	Moutardes	100	mg/kg		6	
12.5	Potages et bouillons	50	mg/kg		6	Pour une harmonisation avec CX STAN 117.
12.6	Sauces et produits similaires	100	mg/kg		6	
12.9.5	Autres produits protéiques	100	mg/kg		6	

⁶ **Note 16:** Utilisation dans les glaçages, enrobages ou décorations des fruits, des légumes, de la viande ou du poisson.

⁷ **Note 92:** À l'exclusion des sauces à base de tomate.

⁸ **Note 4:** À des fins de décoration, d'échantillonnage, de marquage du produit. .

⁹ **Note 95:** Utilisation dans le surimi et les produits à base d'oeufs de poisson uniquement.

¹⁰ **Note 22:** Utilisation dans les poissons préparés et fumés.

Recommandation 3 – Bleu brillant FCF, SIN 133						
Des commentaires sont requis sur les dispositions suivantes relatives aux additifs alimentaires pour le bleu brillant FCF dans la NGAA.						
N° de Cat.	Catégories d'aliments	Max Level		Observations	Étape	Justification fournie au Groupe de travail électronique
01.6.1	Fromages non affinés	200	mg/kg	Note 3 ¹¹	3	1) Le besoin technologique est mis en doute en particulier parce qu'on ne prévoit pas qu'une croûte se forme dans le fromage non affiné. 2) CX STAN 221 (fromage non affiné) autorise l'emploi d'autres colorants
04.1.2.4	Fruits en boîte ou en bocaux (pasteurisés)	200	mg/kg		6	Les normes CX soumises à cette catégorie d'aliments autorisent l'emploi d'autres colorants
04.1.2.5	Confitures, gelées et marmelades	500	mg/kg		6	CX STANs 79 et 80 autorise l'emploi d'autres colorants
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	Le projet de norme Codex pour les fruits en saumure autorise l'emploi d'autres colorants
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	200	mg/kg		6	1) Le projet de norme Codex pour certains légumes en conserve autorise l'emploi de ce colorant et d'autres colorants. 2) Besoin technologique pour des emplois autres que dans les bouillies de pois transformées.
05.1.3	Pâtes à tartiner à base de cacao (y compris celles pour pâtisseries)	100	mg/kg		6	La justification du besoin technologique est requise. L'emploi pourrait induire les consommateurs en erreur
05.1.4	Autres produits à base de cacao et de chocola	100	mg/kg		6	La justification du besoin technologique est requise. L'emploi pourrait induire les consommateurs en erreur
07.1	Pain et produits de boulangerie ordinaire et préparations	100	mg/kg		6	La justification du besoin technologique est requise. Les aliments de base avec une consommation large qui pourraient augmenter de façon significative l'ingestion de ce colorant
16.0	Aliments composites - aliments n'entrant pas dans les catégories 01 à 15	100	mg/kg	Note 2 ¹²	6	Une justification devrait être fournie pour savoir pourquoi le transfert ne serait pas suffisant

CANTHAXANTHINE (SIN 161G)

6. Le CAC lors de sa 28^{ème} réunion a adopté une disposition pour l'emploi de la canthaxanthine dans la NGAA.

7. Le JECFA (1995) a assigné une DJA de 0.03 mg/kg pc/d pour la canthaxanthine.

8. Le 30^{ème} CCFAC a demandé que le JECFA effectue des évaluations relatives à la dose pour la canthaxanthine qui soient basées sur les limites provisoires d'emploi maximales dans la NGAA et dans les données nationales de consommation alimentaire. Le 53^{ème} JECFA (1999) a conclu que l'ingestion alimentaire de la canthaxanthine excédait la DJA de 0-0.03 mg/kg pc. L'exposition indirecte à travers l'emploi de la canthaxanthine en tant que colorant dans les aliments pour animaux est la source majeure de canthaxanthine dans les aliments. Toutefois le JECFA a conclu que l'ingestion à long terme de canthaxanthine a peu de chance d'excéder la DJA.

Recommandation 1 – Canthaxanthine, SIN 161g						
Le Groupe de travail électronique recommande que Le 39 ^{ème} CCFAC <u>interrompe</u> tout travail ultérieur sur les normes suivantes relatives aux additifs alimentaires pour la canthaxanthine dans la NGAA.						
N° de Cat.	Catégories d'aliments	Concentration maximale		Observations	Étape	Justification fournie au Groupe de travail électronique
02.1.2	Matières grasses et huiles végétales		BPF		6	
02.1.3	Saindoux, suif, huiles de poisson		BPF		6	

¹¹ **Note 3:** Traitement de surface.

¹² **Note 2:** À base d'extrait sec, du poids sec, de la préparation sèche ou du concentré.

Recommandation 1 – Canthaxanthine, SIN 161g						
Le Groupe de travail électronique recommande que Le 39ème CCFA <u>interrompe</u> tout travail ultérieur sur les normes suivantes relatives aux additifs alimentaires pour la canthaxanthine dans la NGAA.						
N° de Cat.	Catégories d'aliments et autres graisses animales	Concentration maximale		Observations	Étape	Justification fournie au Groupe de travail électronique
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		BPF		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		BPF		6	
06.3	Céréales pour petit déjeuner, y compris les flocons d'avoine	50	mg/kg		3	Voir recommandation 2
08.1.2	Viande fraîche, volaille et gibier compris, coupée fin ou hachée	1000	mg/kg	Note 94 ¹³	6	

Recommandation 2 - Canthaxanthin, SIN 161g						
Le Groupe de travail électronique recommande que Le 39ème CCFA <u>adopte</u> les normes suivantes relatives aux additifs alimentaires pour la canthaxanthine 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)	15	mg/kg		6	
01.6.1	Fromages non affinés	15	mg/kg		6	
01.6.2	Fromages affinés	15	mg/kg		6	
01.6.4	Fromages fondus	15	mg/kg		6	
01.6.5	Produits similaires	15	mg/kg		6	
01.7	Desserts lactés (par ex., entremets, yogourts aux fruits ou aromatisés)	15	mg/kg		6	
02.2.1.3	Mélanges de beurre et de margarine	15	mg/kg		6	
02.2.2	Émulsions contenant moins de 80 pour cent de matières grasses	15	mg/kg		6	
02.3	Émulsions grasses essentiellement de type huile dans eau, y compris les produits mélangés et/ou aromatisés à base d'émulsions grasses	15	mg/kg		6	
02.4	Desserts à base de matière grasse (sauf les desserts lactés de la catégorie 01.7)	15	mg/kg		6	
04.1.2.5	Confitures, gelées et marmelades	200	mg/kg		6	
04.1.2.6	Pâtes à tartiner à base de fruits (par ex., « chutney ») autres que ceux de la catégorie 04.1.2.5	15	mg/kg		6	
04.1.2.9	Desserts à base de fruits, y compris les desserts à base d'eau aromatisée aux fruits	15	mg/kg		6	
04.1.2.11	Pâtes à base de fruits utilisées en pâtisserie	15	mg/kg		6	
04.2.2.2	Légumes séchés (y compris champignons, racines et tubercules, légumes secs et légumineuses, aloès ordinaire), algues marines, fruits à coque et graines	10	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.	15	mg/kg		6	
05.3	Gomme à mâcher (chewing-gum)	15	mg/kg		6	
05.4	Décorations (pour boulangerie fine), nappages (autres que ceux à base de fruits) et sauces sucrées	15	mg/kg		6	
06.3	Céréales pour petit déjeuner, y compris les flocons d'avoine	15	mg/kg		6	
06.4.2	Pâtes et nouilles sèches et produits similaires	15	mg/kg		6	
06.4.3	Pâtes et nouilles précuites et produits similaires	15	mg/kg		6	
06.5	Desserts à base de céréales et d'amidon (par ex., gâteaux de riz, puddings au tapioca)	15	mg/kg		6	
07.0	Produits de boulangerie	15	mg/kg		6	

¹³ **Note 94:** Utilisation dans les loganizas (saucisses fraîches non fumées) uniquement.

Recommandation 2 - Canthaxanthin, SIN 161g						
Le Groupe de travail électronique recommande que Le 39ème CCFA <u>adopte</u> les normes suivantes relatives aux additifs alimentaires pour la canthaxanthine dans la NGAA.						
N° de Cat.	Catégories d'aliments	Concentration maximale		Observations	Étape	Justification fournie au Groupe de travail électronique
08.3.1.1	Viande, volaille et gibier compris, saumurée (y compris salée)	100	mg/kg	Note 118 ¹⁴		
09.2.1	Poisson, filets de poissons et produits de la pêche surgelés, y compris mollusques, crustacés et échinodermes	35	mg/kg	Note 95 ¹⁵	6	
09.2.4.1	Poisson et produits de la pêche cuits	100	mg/kg		6	Nécessaire pour corriger/améliorer/favoriser la couleur de la sauce à la tomate utilisée dans les produits qui n'affectera pas la couleur du poisson –de la viande dans un processus de haute température
09.2.5	Poisson et produits de la pêche, fumés, séchés, fermentés et/ou salés, y compris mollusques, crustacés et échinodermes	15	mg/kg	Note 22 ¹⁶	6	
09.3.3	Succédanés de saumon, caviar et autres produits à base d'œufs de poisson	15	mg/kg		6	
09.4	Poisson et produits de la pêche, en conserve, y compris fermentés ou en boîte, y compris mollusques, crustacés et échinodermes	15	mg/kg		6	
10.4	Desserts à base d'œufs (par ex., flans)	15	mg/kg		6	
11.3	Solutions et sirops de sucre, aussi (partiellement) invertis, tels que molasses, à l'exclusion des produits de la catégorie 11.1.3	15	mg/kg		6	
11.4	Autres sucres et sirops (par ex., xylose, sirop d' érable, nappages à base de sucre)	15	mg/kg		6	
12.2.2	Assaisonnements et condiments	20	mg/kg		6	
12.5.2	Préparations pour potages et bouillons	30	mg/kg	Note 127 ¹⁷	6	
12.6	Sauces et produits similaires	100	mg/kg		6	
14.1.4.2	Boissons à base d'eau aromatisée, non gazeuses, y compris punches et poudres du type Kool-aid	5	mg/kg		6	La canthaxanthine est d'un emploi limité dans certains jus de fruits vu qu'elle fournit une teinte différente dans le spectre jaune-orange-rouge qui est généralement assez différente d'autres carotènes. Nous croyons que 5 mg/kg représente les limites d'emploi actuelles dans certains jus de fruits
14.1.4.3	Concentrés (liquides ou solides) pour la préparation de boissons à base d'eau aromatisée	5	mg/kg	Note 127	6	1) Colorant pour améliorer les propriétés organoleptiques de l'aliment 2) Limite max au Brésil, en Argentine, en Uruguay et au Paraguay. La législation est de 35 mg/kg. Utilisé pour stabiliser la couleur identique naturelle.
14.2.6	Spiritueux titrant plus de 15 pour cent d'alcool	5	mg/kg		6	colorant stable pour les boissons alcoolisées
14.2.7	Boissons alcoolisées aromatisées (par ex., bière, vins et spiritueux du type boisson rafraîchissante, rafraîchissements à faible teneur en alcool)	5	mg/kg		3	
15.1	À base de pommes de terre, de céréales, de farine ou d'amidon (extrait de racines et tubercules, légumes secs et légumineuses)	45	mg/kg		6	Colorant stable, de nature identique

¹⁴ **Note 118:** À l'exception de l'utilisation dans les tocinos (saucisses fraîches salées) à 1000 mg/kg.

¹⁵ **Note 95:** Utilisation dans le surimi et les produits à base d'œufs de poisson uniquement..

¹⁶ **Note 22:** Utilisation dans les poissons préparés et fumés.

¹⁷ **Note 127:** Comme servi au consommateur.

Recommandation 2 - Canthaxanthin, SIN 161g						
Le Groupe de travail électronique recommande que Le 39ème CCFA adopte les normes suivantes relatives aux additifs alimentaires pour la canthaxanthine dans la NGAA.						
N° de Cat.	Catégories d'aliments	Concentration maximale		Observations	Étape	Justification fournie au Groupe de travail électronique
16.0	Aliments composites - aliments n'entrant pas dans les catégories 01 à 15	80	mg/kg	Note 2 ¹⁸	6	

CARAMEL , CLASSE III (SIN 150C)

9. Lors de sa 29ème réunion, le JECFA (1985) a assigné une DJA de 200 mg/kg pc/j pour le caramel classe III.

Recommandation 1 – Le caramel classe III, SIN 150c						
Le Groupe de travail électronique recommande que le 39ème CCFA interrompe tout travail ultérieur sur les normes suivantes relatives aux additifs alimentaires pour le caramel classe III dans la NGAA.						
N° de Cat.	Catégories d'aliments	Concentration maximale		Observations	Étape	Justification fournie au Groupe de travail électronique
02.2.1.2	Margarine et produits analogues	20000	mg/kg		3	
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		BPF	Note 76 ¹⁹	6	Associé la LM dans la catégorie 04.2.2 (Voir recommandation 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		BPF		6	
04.2.2.8	Légumes cuits (y compris champignons, racines et tubercules, légumes secs et légumineuses, aloès ordinaire) et algues marines		BPF		6	
05.0	Confiserie	50000	mg/kg		3	1) Il n'existe pas d'aliments non standardisés dans la sous-catégorie 05.1.1 et les normes de produits standards (CX STAN 105 & 141) ne contiennent aucune disposition pour l'emploi des colorants. 2) Utilisé pour colorer les biscuits au riz ainsi que les biscuits. 3) Pour procurer de la couleur (d'autres couleurs sont autorisées) 4) Pour améliorer les propriétés organoleptiques de l'aliment 5) Le caramel est un des colorants utilisé le plus largement dans les aliments. Il est utilisé dans les boissons rafraîchissantes, les produits à cuire au four, les bonbons, les glaces, les sauces à base de jus de viande et les viandes pour conférer une couleur brune.
05.1.1	Préparations à base de cacao (poudres) et pâte/tourteau de cacao		BPF		6	Il n'existe pas d'aliments non standardisés dans la

¹⁸ **Note 2:** À base d'extrait sec, du poids sec, de la préparation sèche ou du concentré.

¹⁹ **Note 76:** Utilisation dans les pommes de terre uniquement.

Recommandation 1 – Le caramel classe III, SIN 150c						
Le Groupe de travail électronique recommande que le 39ème CCFA <u>interrompe</u> tout travail ultérieur sur les normes suivantes relatives aux additifs alimentaires pour le caramel classe III dans la NGAA.						
N° de Cat.	Catégories d'aliments	Concentration maximale		Observations	Étape	Justification fournie au Groupe de travail électronique
						sous-catégorie 05.1.1 et les normes pertinentes de produits standards (CX STAN 105 & 141) ne contiennent aucune dispositions pour l'emploi des colorants.
08.0	Viande et produits carnés, volaille et gibier compris	200000	mg/kg	Note 16 ²⁰	3	Voir recommandation 3
09.1.1	Poisson frais		BPF	Notes 3 & 50	6	Voir recommandation 3
09.2.1	Poisson, filets de poissons et produits de la pêche surgelés, y compris mollusques, crustacés et échinodermes		BPF	Note 50	6	Voir recommandation 3
09.2.4.1	Poisson et produits de la pêche cuits		BPF	Note 50	6	Voir recommandation 3
09.2.5	Poisson et produits de la pêche, fumés, séchés, fermentés et/ou salés, y compris mollusques, crustacés et échinodermes		BPF	Note 50	6	Voir recommandation 3
12.2	Fines herbes, épices, assaisonnements et condiments (par exemple, assaisonnements pour nouilles instantanées)	100000	mg/kg		3	
14.1.2.2	Jus de légumes	50000	mg/kg		3	Le besoin technologique est mis en doute, vu que cet emploi pourrait induire le consommateur en erreur
14.1.2.4	Concentrés pour jus de légumes	50000	mg/kg		3	Le besoin technologique est mis en doute, vu que cet emploi pourrait induire le consommateur en erreur
14.2	Boissons alcoolisées et produits comparables à teneur faible ou nulle en alcool	50000	mg/kg		3	Le besoin technologique est mis en doute, vu que cet emploi pourrait induire le consommateur en erreur

Recommandation 2 - Le caramel classe III, SIN 150c						
Le Groupe de travail électronique recommande que le 39ème CCFA <u>révoque</u> les normes suivantes relatives aux additifs alimentaires pour le caramel classe III dans la NGAA.						
N° de Cat.	Catégories d'aliments	Concentration maximale		Observations		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)	150	mg/kg			Voir recommandation 3
01.2.1	Laits fermentés (nature)	150	mg/kg	Note 12 ²¹		
01.2.2	Laits emprésurés (nature)		BPF			
01.3.2	Succédanés de lait ou crème pour le café ou le thé		BPF			Voir recommandation 3
01.4.3	Crème épaisse (nature)		BPF			Voir recommandation 3
01.5.2	Produits similaires		BPF			Voir recommandation 3
01.6.1	Fromages non affinés		BPF			Voir recommandation 3

²⁰ **Note 16:** Utilisation dans les glaçages, enrobages ou décorations des fruits, des légumes, de la viande ou du poisson.

²¹ **Note 12:** Transfert à partir de substances aromatisantes.

Recommandation 2 - Le caramel classe III, SIN 150c					
Le Groupe de travail électronique recommande que le 39ème CCFA révoque les normes suivantes relatives aux additifs alimentaires pour le caramel classe III dans la NGAA.					
N° de Cat.	Catégories d'aliments	Concentration maximale		Observations	Justification fournie au Groupe de travail électronique
01.6.2.2	Croûte de fromage affiné		BPF		Voir recommandation 3
01.6.4	Fromages fondus		BPF		Voir recommandation 3
01.6.5	Produits similaires		BPF		Voir recommandation 3
01.7	Desserts lactés (par ex., entremets, yogourts aux fruits ou aromatisés)	2000	mg/kg		Voir recommandation 3
02.4	Desserts à base de matière grasse (sauf les desserts lactés de la catégorie 01.7)		BPF		Voir recommandation 3
03.0	Glaces de consommation (y compris sorbets)	1000	mg/kg		Voir recommandation 3
04.1.2.3	Fruits conservés au vinaigre, en saumure ou à l'huile		BPF		Associé la LM dans la catégorie 04.1.2 (Voir recommandation 3)
04.1.2.4	Fruits en boîte ou en bocaux (pasteurisés)		BPF		
04.1.2.5	Confitures, gelées et marmelades		BPF		
04.1.2.6	Pâtes à tartiner à base de fruits (par ex., « chutney ») autres que ceux de la catégorie 04.1.2.5	500	mg/kg		
04.1.2.7	Fruits confits		BPF		
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	7500	mg/kg		
04.1.2.9	Desserts à base de fruits, y compris les desserts à base d'eau aromatisée aux fruits		BPF		
04.1.2.11	Pâtes à base de fruits utilisées en pâtisserie	7500	mg/kg		
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		Associe la LM dans la catégorie d'aliments 04.2.2 (Voir recommandation 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		BPF		
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)		BPF		
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)		BPF		
06.3	Céréales pour petit déjeuner, y compris les flocons d'avoine	6500	mg/kg		Voir recommandation 3
06.5	Desserts à base de céréales et d'amidon (par ex., gâteaux de riz, puddings au tapioca)		BPF		Voir recommandation 3
07.2	Produits de boulangerie fine (sucrés, salés, épicés) et préparations		BPF		Voir recommandation 3
09.1	Poisson frais and fish products, including mollusks, crustaceans, and echinoderms		BPF	Notes 3 & 50 ²²	Voir recommandation 3
09.2	Poisson et produits de la pêche transformés, y compris mollusques, crustacés et échinodermes		BPF	Note 50	Voir recommandation 3
09.3.3	Succédanés de saumon, caviar et autres produits à base d'œufs de poisson		BPF	Note 50	Voir recommandation 3
09.4	Poisson et produits de la pêche, en conserve, y compris fermentés ou en boîte, y compris mollusques, crustacés et échinodermes	500	mg/kg	Note 50	Voir recommandation 3
10.1	Œufs frais		BPF	Note 4 ²³	Voir recommandation 3
10.4	Desserts à base d'œufs (par ex., flans)		BPF		Voir recommandation 3
12.2.2	Assaisonnements et condiments		BPF		Voir recommandation 3
12.3	Vinaigres	1000	mg/kg		Voir recommandation 3
12.4	Moutardes		BPF		Voir recommandation 3

²² **Note 50:** Utilisation dans les oeufs de poisson uniquement.

²³ **Note 4:** À des fins de décoration, d'échantillonnage, de marquage du produit. .

Recommandation 2 - Le caramel classe III, SIN 150c					
Le Groupe de travail électronique recommande que le 39ème CCFA révoque les normes suivantes relatives aux additifs alimentaires pour le caramel classe III dans la NGAA.					
N° de Cat.	Catégories d'aliments	Concentration maximale		Observations	Justification fournie au Groupe de travail électronique
					3
12.5	Potages et bouillons		BPF		Voir recommandation 3
12.6	Sauces et produits similaires	1500	mg/kg		Voir recommandation 3
12.7	Salades (par ex., salades de pâtes, salades de pommes de terre) et pâtes à tartiner (sauf les pâtes à tartiner à base de cacao et noisettes des catégories 04.2.2.5 et 05.1.3)		BPF		Voir recommandation 3
12.9.5	Autres produits protéiques		BPF		Voir recommandation 3
13.3	Aliments diététiques destinés à des usages médicaux particuliers (à l'exclusion des produits de la catégorie 13.1)		BPF		Voir recommandation 3
13.4	Aliments diététiques pour régimes amaigrissants		BPF		Voir recommandation 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		BPF		Voir recommandation 3
13.6	Compléments alimentaires		BPF		Voir recommandation 3
14.1.3.2	Nectar de légume		BPF		Voir recommandation 3
14.1.3.4	Concentrés pour nectar de légume		BPF		Voir recommandation 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		BPF		Voir recommandation 3
14.2.2	Cidre et poiré		BPF		Voir recommandation 3
14.2.4	Vins (de produit autre que le raisin)		BPF		Voir recommandation 3
15.0	Amuse-gueule salés		BPF		Voir recommandation 3

Recommandation 3 - Le caramel classe III, SIN 150c						
Le Groupe de travail électronique recommande que le 39ème CCFA adopte les normes suivantes relatives aux additifs alimentaires pour le caramel classe III 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)	50000	mg/kg	Note 52 ²⁴	3	Procure une LM numérique pour remplacer la limite adoptée des BPF dans cette catégorie.
01.3.2	Succédanés de lait ou crème pour le café ou le thé	1000	mg/kg		3	
01.4.3	Crème épaisse (nature)	5000	mg/kg		3	
01.5.2	Produits similaires	5000	mg/kg		3	
01.6.1	Fromages non affinés	50000	mg/kg		3	1) Ces colorants peuvent être utilisés pour procurer une couleur distincte à diverses spécialités de fromages par ex; le fromage aux fruits. Ces autorisations devraient être retenues dans la NGAA 2) Utilisé pour le fromage non affiné; 3) Ces colorants peuvent être utilisés pour procurer une couleur distincte à diverses spécialités de fromages par ex; le fromage aux fruits.
01.6.2	Fromages affinés	50000	mg/kg		3	1) Ces colorants peuvent être utilisés pour procurer une couleur distincte à diverses

²⁴ **Note 52:** À l'exclusion du lait chocolaté.

Recommandation 3 - Le caramel classe III, SIN 150c						
Le Groupe de travail électronique recommande que le 39ème CCFA adopte les normes suivantes relatives aux additifs alimentaires pour le caramel classe III dans la NGAA.						
N° de Cat.	Catégories d'aliments	Concentration maximale		Observations	Étape	Justification fournie au Groupe de travail électronique
						spécialités de fromages par ex. le fromage aux fruits. Ces autorisations devraient être retenues dans la NGAA 2) Utilisé pour les surfaces de fromage fumées; 3) Ces colorants peuvent être utilisés pour procurer une couleur distincte à diverses spécialités de fromages par ex; le fromage aux fruits
01.6.4	Fromages fondus	50000	mg/kg		3	1) Ces colorants peuvent être utilisés pour procurer une couleur distincte à diverses spécialités de fromages par ex; le fromage aux fruits. Ces autorisations devraient être retenues dans la NGAA 2) Utilisé pour la couleur des fromages à tartiner; 3) Ces colorants peuvent être utilisés pour procurer une couleur distincte à diverses spécialités de fromages par ex; le fromage aux fruits
01.6.5	Produits similaires	50000	mg/kg		3	1) Ces colorants peuvent être utilisés pour procurer une couleur distincte à diverses spécialités de fromages par ex; le fromage aux fruits. Ces autorisations devraient être retenues dans la NGAA 2) Utilisé pour la couleur du fromage d'imitation ; 3) Ces colorants peuvent être utilisés pour procurer une couleur distincte à diverses spécialités de fromages par ex. le fromage aux fruits
01.7	Desserts lactés (par ex., entremets, yogourts aux fruits ou aromatisés)	50000	mg/kg		3	
01.8.1	Lactosérum liquide et produits à base de lactosérum liquide, sauf fromage de lactosérum	50000	mg/kg		3	
02.1.2	Matières grasses et huiles végétales	20000	mg/kg		3	Utilisé pour les huiles végétales et les graisses
02.1.3	Saindoux, suif, huiles de poisson et autres graisses animales	20000	mg/kg		3	Utilisé pour colorer le Saindoux comestible
02.2.1.3	Mélanges de beurre et de margarine	20000	mg/kg		3	Utilisé pour colorer la margarine au chocolat
02.2.2	Émulsions contenant moins de 80 pour cent de matières grasses	500	mg/kg		3	1) Il existe un besoin technologique pour les pâtes à tartiner contenant d'autres ingrédients, tels que le cacao dans lequel la limite d'emploi proposée doit être rétablie ou pour fixer la couleur brune, à cause du facteur d'absorption de cette couleur dans une solution aqueuse. 2) Utilisé pour colorer les graisses transformées
02.3	Émulsions grasses essentiellement de type huile dans eau, y compris les produits mélangés et/ou aromatisés à base d'émulsions grasses	20000	mg/kg		3	Utilisé pour colorer la crème fouettée
02.4	Desserts à base de matière grasse (sauf les desserts lactés de la catégorie 01.7)	20000	mg/kg		3	Procure une LM numérique pour remplacer la limite adoptée des BPF dans cette catégorie.
03.0	Glaces de consommation (y	30000	mg/kg		3	

Recommandation 3 - Le caramel classe III, SIN 150c						
Le Groupe de travail électronique recommande que le 39ème CCFA adopte les normes suivantes relatives aux additifs alimentaires pour le caramel classe III dans la NGAA.						
N° de Cat.	Catégories d'aliments	Concentration maximale		Observations	Étape	Justification fournie au Groupe de travail électronique
	compris sorbets)					
04.1.2	Fruits transformés	50,000	mg/kg		3	Emploi dans une catégorie d'aliments plus large. Coloration pour les fruits transformés
04.2.2	Légumes transformés (y compris champignons, racines et tubercules, légumes secs et légumineuses, aloès ordinaire), algues marines, fruits à coque et graines	50,000	mg/kg		3	Emploi dans une catégorie d'aliments plus large. 1) Coloration des légumes transformés. 2) Pour procurer de la couleur (d'autres couleurs sont autorisées)
05.1.5	Produits d'imitation du chocolat et succédanés du chocolat	50,000	mg/kg			1) Utilisé pour colorer le cacao et le chocolat 2) Pour améliorer les propriétés organoleptiques de l'aliment
06.3	Céréales pour petit déjeuner, y compris les flocons d'avoine	50000	mg/kg	Note AA ²⁵	3	
06.4.2	Pâtes et nouilles sèches et produits similaires	50000	mg/kg		3	1) Utilisé pour colorer les nouilles chinoises 2) Pour améliorer les propriétés organoleptiques de l'aliment
06.4.3	Pâtes et nouilles précuites et produits similaires	50000	mg/kg		3	1) Adopté dans le Codex nouilles instantanées Std (249) à 50,000 mg/kg; 2) Utilisé pour colorer les nouilles chinoises 3) Pour améliorer les propriétés organoleptiques de l'aliment
06.5	Desserts à base de céréales et d'amidon (par ex., gâteaux de riz, puddings au tapioca)	50000	mg/kg		3	
06.6	Pâtes à frire (par ex., pour panure et enrobage de poisson ou volaille)	50000	mg/kg		3	
06.7	Produits à base de riz précuits ou transformés, y compris les gâteaux de riz (type oriental uniquement)	50000	mg/kg		3	
07.1.2	Crackers (à l'exclusion des crackers sucrés)	50000	mg/kg		3	Utilisé pour colorer les craquelins
07.1.3	Autres produits de boulangerie ordinaires (tels que bagels, pita, muffins anglais, etc.)	50000	mg/kg		3	1) Utilisé pour colorer les pains au sucre roux 2) Pour améliorer les propriétés organoleptiques de l'aliment
07.1.4	Produits apparentés au pain, y compris farces à base de pain et chapelures	50000	mg/kg		3	Utilisé pour colorer les croutons
07.1.5	Pains et petits pains au lait à la vapeur	50000	mg/kg		3	Utilisé pour colorer les pains ébouillantés au sucre roux
07.1.6	Préparations pour pain et produits de boulangerie ordinaire	50000	mg/kg		3	1) Utilisé pour colorer les mélanges chauds pour gâteaux 2) Pour améliorer les propriétés organoleptiques de l'aliment
07.2	Produits de boulangerie fine (sucrés, salés, épicés) et préparations	50000	mg/kg		3	Procure une LM numérique pour remplacer la limite adoptée des BPF dans cette catégorie
08.0	Viande et produits carnés, volaille et gibier compris		BPF	Note 3 ²⁶ Note 4 ²⁷ Note 16 ²⁸		Ajoutez note à la disposition adoptée qui restreigne l'emploi aux glaçages et aux revêtements.
09.1	Poisson frais and fish products, including mollusks, crustaceans, and echinoderms	30000	mg/kg	Note 4 & 16	3	Procure une LM numérique pour remplacer la limite adoptée des BPF dans cette catégorie
09.2	Poisson et produits de la pêche	30000	mg/kg		3	1) Procure une LM numérique

²⁵ **Note AA:** A l'exception des flacons d'avoine.

²⁶ **Note 3:** Traitement de surface.

²⁷ **Note 4:** À des fins de décoration, d'échantillonnage, de marquage du produit. .

²⁸ **Note 16:** Utilisation dans les glaçages, enrobages ou décorations des fruits, des légumes, de la viande ou du poisson.

Recommandation 3 - Le caramel classe III, SIN 150c						
Le Groupe de travail électronique recommande que le 39ème CCFA adopte les normes suivantes relatives aux additifs alimentaires pour le caramel classe III 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					pour remplacer la limite adoptée des BPF dans cette catégorie 2) Utilisé pour colorer le poisson haché et le tukudani (poisson bouilli dans la sauce de soja)
09.3	Poisson et produits de la pêche, en semi-conserve, y compris mollusques, crustacés et échinodermes	30000	mg/kg		3	Utilisé pour colorer le poisson trempé dans la sauce de soja
09.4	Poisson et produits de la pêche, en conserve, y compris fermentés ou en boîte, y compris mollusques, crustacés et échinodermes	30000	mg/kg	Note 95 ²⁹	3	Utilisé pour colorer les produits traités à la pression et à la chaleur par ex. les aliments en conserve
10.1	Œufs frais	20000	mg/kg	Note 4 ³⁰	3	Procure une LM numérique pour remplacer la limite adoptée des BPF dans cette catégorie
10.2	Produits à base d'œufs	20000	mg/kg		3	Utilisé pour colorer la soupe d'œufs et les œufs poêlés
10.3	Œufs en conserve, y compris ceux conservés en base alcaline, salés et en boîte	20000	mg/kg		3	Utilisé pour colorer les pidans
10.4	Desserts à base d'œufs (par ex., flans)	20000	mg/kg		3	
11.4	Autres sucres et sirops (par ex., xylose, sirop d'érable, nappages à base de sucre)	50000	mg/kg		3	Utilisé pour colorer les nappages pour gâteaux
11.6	Édulcorants de table, y compris ceux contenant des édulcorants intenses	50000	mg/kg		3	Caramel, classe III, est stable dans des conditions légèrement acides et par conséquent est bien adapté pour les applications dans les édulcorants de table, pour un colorant attrayant pour le consommateur. La limite maximale d'emploi comme répertoriée (50000 mg/kg) est adéquate. Il est requis de maintenir cette entrée pour la cat. 11.6.
12.2.2	Assaisonnements et condiments	50000	mg/kg			1) Nouvelle entrée qui procure une LM numérique pour remplacer la limite adoptée des BPF dans cette catégorie 2) Utilisé pour colorer l'assaisonnement des nouilles instantanées. 3) Pour améliorer les propriétés organoleptiques de l'aliment
12.3	Vinaigres	100000	mg/kg		3	
12.4	Moutardes	100000	mg/kg			Procure une LM numérique pour remplacer la limite adoptée des BPF dans cette catégorie
12.5	Potages et bouillons	100000	mg/kg		3	Procure une LM numérique pour remplacer la limite adoptée des BPF dans cette catégorie
12.6	Sauces et produits similaires	100000	mg/kg		3	
12.7	Salades (par ex., salades de pâtes, salades de pommes de terre) et pâtes à tartiner (sauf les pâtes à tartiner à base de cacao et noisettes des catégories 04.2.2.5 et 05.1.3)	100000	mg/kg		3	Procure une LM numérique pour remplacer la limite adoptée des BPF dans cette catégorie
12.9.1	Produits protéiques à base de soja	100000	mg/kg		3	
12.9.3	Caillé de soja semi déshydraté	80000	mg/kg		3	
12.9.5	Autres produits protéiques	100000	mg/kg		3	Procure une LM numérique pour remplacer la limite adoptée des

²⁹ **Note 95** Utilisation dans le surimi et les produits à base d'œufs de poisson uniquement..

³⁰ **Note 4:** À des fins de décoration, d'échantillonnage, de marquage du produit. .

Recommandation 3 - Le caramel classe III, SIN 150c						
Le Groupe de travail électronique recommande que le 39ème CCFA adopte les normes suivantes relatives aux additifs alimentaires pour le caramel classe III dans la NGAA.						
N° de Cat.	Catégories d'aliments	Concentration maximale		Observations	Étape	Justification fournie au Groupe de travail électronique
12.10	Produits à base de soja fermenté	100000	mg/kg		3	BPF dans cette catégorie
13.3	Aliments diététiques destinés à des usages médicaux particuliers (à l'exclusion des produits de la catégorie 13.1)	20000	mg/kg		3	Procure une LM numérique pour remplacer la limite adoptée des BPF dans cette catégorie
13.4	Aliments diététiques pour régimes amaigrissants	20000	mg/kg		3	Procure une LM numérique pour remplacer la limite adoptée des BPF dans cette catégorie
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	20000	mg/kg		3	Procure une LM numérique pour remplacer la limite adoptée des BPF dans cette catégorie
13.6	Compléments alimentaires	20000	mg/kg		3	<p>1) Procure une LM numérique pour remplacer la limite adoptée des BPF dans cette catégorie</p> <p>2) Le caramel classe III (SIN Numéro 150c) est utilisé en tant que colorant pour les compléments alimentaires (catégorie 13.6) et il est spécialement utilisé dans les enveloppes de capsule et les revêtements de tablette pour octroyer une couleur opaque noire brune.</p> <p>Une fois transformés la plupart des compléments alimentaires sont blanc et beige en couleur, même s'ils contiennent une gamme d'ingrédients actifs. On a constaté que la coloration de surface des produits est la meilleure voie pour différencier les produits, à la fois dans le maniement de la postproduction et pour la reconnaissance et le contrôle propres du consommateur.</p> <p>Dans certaines capsules molles, les teneurs peuvent se déposer avec le temps produisant une tache disgracieuse sur la surface intérieure de l'enveloppe de la capsule. L'opacité du caramel en tant que colorant peut cacher la tache.</p> <p>La limite d'emploi varie selon l'épaisseur de l'enveloppe de la capsule et son aire de surface, et dans le cas de comprimés sur l'épaisseur du revêtement en relation au poids total du produit</p> <p>Toutefois toutes les applications devraient être adaptées à une limite maximale de 20000mg / kg.</p>
14.1.3.2	Nectar de légume	50000	mg/kg		3	Procure une LM numérique pour remplacer la limite adoptée des BPF dans cette catégorie
14.1.3.4	Concentrés pour nectar de légume	50000	mg/kg	Note 127 ³¹	3	Procure une LM numérique pour remplacer la limite adoptée des BPF dans cette catégorie
14.1.4	Boissons à base d'eau aromatisée, y compris les boissons pour sportifs et les boissons « énergétiques » ou «	50000	mg/kg		3	<p>1) Procure une LM numérique pour remplacer la limite adoptée des BPF dans cette catégorie</p> <p>2) Les limites d'emploi selon les</p>

³¹ **Note 127:** Comme servi au consommateur. .

Recommandation 3 - Le caramel classe III, SIN 150c						
Le Groupe de travail électronique recommande que le 39ème CCFA adopte les normes suivantes relatives aux additifs alimentaires pour le caramel classe III dans la NGAA.						
N° de Cat.	Catégories d'aliments	Concentration maximale		Observations	Étape	Justification fournie au Groupe de travail électronique
	électrolytes », et les boissons concentrées					BPF devraient être acceptables à cause des DJA élevées et il est suggéré de réexaminer la révocation proposée
14.1.5	Boissons alcoolisées et produits comparables à teneur faible ou nulle en alcool	100000	mg/kg		3	1) Ne doit pas être ajouté au café, aux substituts de café, au thé, aux infusions d'herbes ainsi qu'aux produits similaires 2) Utilisé pour colorer les boissons à base de café 3) Si une valeur numérique est exigée, nous soutenons l'adoption de la limite proposée à l'étape 5/8 basée sur les informations fournies sur l'emploi des colorants de caramel dans les cafés en conserve et les produits d'addition du café. Les LM selon les BPF devraient être acceptées à cause de la DJA élevée et un long passé d'emploi fiable du colorant.
14.2.2	Cidre et poiré	1000	mg/kg			Nouvelle entrée qui procure une LM numérique pour remplacer la limite adoptée des BPF dans cette catégorie
14.2.4	Vins (de produit autre que le raisin)	1000	mg/kg			Nouvelle entrée qui procure une LM numérique pour remplacer la limite adoptée des BPF dans cette catégorie
14.2.5	Hydromel	1000	mg/kg		6	
15.0	Amuse-gueule salés	10000	mg/kg		3	Procure une LM numérique pour remplacer la limite adoptée des BPF dans cette catégorie.

Recommandation 4 - Le caramel classe III, SIN 150c						
Des commentaires sont requis sur les dispositions suivantes relatives aux additifs alimentaires pour le caramel classe III 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	5000	mg/kg		3	Le besoin technologique est mis en doute
05.1.2	Préparations à base de cacao (sirops)		BPF		6	Le besoin technologique est mis en doute
05.1.4	Autres produits à base de cacao et de chocola		BPF			Voir recommandation 3
16.0	Aliments composites - aliments n'entrant pas dans les catégories 01 à 15	20000	mg/kg		3	1) Le besoin technologique est mis en doute. Une justification devrait être fournie sur la raison pour laquelle le transfert ne serait pas suffisant. 2) Utilisé pour colorer la pâte du grain. 3) Pour améliorer les propriétés organoleptiques de l'aliment.

CARAMEL , CLASSE IV (SIN 150D)

10. Le 29^{ème} JECFA (1985) a assigné une DJA de 200 mg/kg pc/j pour le caramel classe IV.

Recommandation 1 – Caramel classe IV, SIN 150d						
Le Groupe de travail électronique recommande que le 39ème CCFA interrompe tout travail ultérieur sur les normes suivantes relatives aux additifs alimentaires pour le caramel classe IV dans la NGAA.						
N° de Cat.	Catégories d'aliments	Concentration maximale		Observations	Étape	Justification fournie au Groupe de travail électronique
01.4.3	Crème épaisse (nature)	5000	mg/kg		3	Les aliments couverts par cette catégorie ne devraient pas contenir des colorants ajoutés
01.6.4.1	Fromages fondus nature		BPF		6	Voir recommandation 3

Recommandation 1 – Caramel classe IV, SIN 150d						
Le Groupe de travail électronique recommande que le 39ème CCFA interrompe tout travail ultérieur sur les normes suivantes relatives aux additifs alimentaires pour le caramel classe IV dans la NGAA.						
N° de Cat.	Catégories d'aliments	Concentration maximale		Observations	Étape	Justification fournie au Groupe de travail électronique
01.6.4.2	Fromages fondus aromatisés, y compris ceux contenant des fruits, des légumes, de la viande, etc.	100	mg/kg	Notes 5 ³² & 72 ³³	6	Voir recommandation 3
01.8.1	Lactosérum liquide et produits à base de lactosérum liquide, sauf fromage de lactosérum	50000	mg/kg		3	Le besoin technologique est mis en doute,
02.1.2	Matières grasses et huiles végétales	20000	mg/kg		3	Le besoin technologique est mis en doute, vu que cet emploi pourrait induire le consommateur en erreur
02.1.3	Saindoux, suif, huiles de poisson et autres graisses animales	20000	mg/kg		3	Le besoin technologique est mis en doute, vu que cet emploi pourrait induire le consommateur en erreur
02.2.1.2	Margarine et produits analogues	20000	mg/kg		3	
02.2.1.3	Mélanges de beurre et de margarine	20000	mg/kg		3	Le besoin technologique est mis en doute, vu que cet emploi pourrait induire le consommateur en erreur
02.2.2	Émulsions contenant moins de 80 pour cent de matières grasses	20000	mg/kg		3	Le besoin technologique est mis en doute, vu que cet emploi pourrait induire le consommateur en erreur
02.3	Émulsions grasses essentiellement de type huile dans eau, y compris les produits mélangés et/ou aromatisés à base d'émulsions grasses	20000	mg/kg		3	Le besoin technologique est mis en doute, vu que cet emploi pourrait induire le consommateur en erreur
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		BPF	Note 76 ³⁴	6	Associé la LM à une catégorie d'aliments plus large (Voir recommandation 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		BPF		6	
04.2.2.8	Légumes cuits (y compris champignons, racines et tubercules, légumes secs et légumineuses, aloès ordinaire) et algues marines		BPF		6	
05.0	Confiserie	50000	mg/kg		3	Pas d'aliments non standardisés dans la sous catégorie 05.1.1 et les normes de produits pertinentes du Codex (105 & 141) ne contiennent pas de dispositions pour l'emploi d'aucun colorant
05.1.1	Préparations à base de cacao (poudres) et pâte/tourteau de cacao		BPF		6	
08.0	Viande et produits carnés, volaille et gibier compris	200000	mg/kg	Note 16 ³⁵	3	Voir recommandation 3
09.1	Poisson frais and fish products, including mollusks, crustaceans, and echinoderms	30000	mg/kg	Note 16	3	
09.1.1	Poisson frais		BPF	Notes 3 & 50	6	Voir recommandation 3
09.2.1	Poisson, filets de poissons et produits de la pêche surgelés, y compris mollusques, crustacés et échinodermes		BPF	Note 50	6	Voir recommandation 3
09.2.4.1	Poisson et produits de la pêche		BPF	Note 50	6	Voir recommandation 3

³² **Note 5:** Utilisé dans les matières premières servant à la fabrication du produit fini.

³³ **Note 72:** Basé sur les aliments prêts à consommer.

³⁴ **Note 76:** Utilisation dans les pommes de terre uniquement.

³⁵ **Note 16:** Utilisation dans les glaçages, enrobages ou décorations des fruits, des légumes, de la viande ou du poisson.

Recommandation 1 – Caramel classe IV, SIN 150d						
Le Groupe de travail électronique recommande que le 39ème CCFA interrompe tout travail ultérieur sur les normes suivantes relatives aux additifs alimentaires pour le caramel classe IV dans la NGAA.						
N° de Cat.	Catégories d'aliments	Concentration maximale		Observations	Étape	Justification fournie au Groupe de travail électronique
	cuits					
09.2.5	Poisson et produits de la pêche, fumés, séchés, fermentés et/ou salés, y compris mollusques, crustacés et échinodermes		BPF	Note 50	6	Voir recommandation 3
12.2	Fines herbes, épices, assaisonnements et condiments (par exemple, assaisonnements pour nouilles instantanées)	100000	mg/kg		3	Le besoin technologique est mis en doute pour l'emploi dans les herbes et les épices, vu que cet emploi pourrait induire le consommateur en erreur
14.2	Boissons alcoolisées et produits comparables à teneur faible ou nulle en alcool	50000	mg/kg		3	Le besoin technologique est mis en doute pour l'emploi dans les herbes et les épices, vu que cet emploi pourrait induire le consommateur en erreur

Recommandation 2 - Caramel classe IV, SIN 150d					
Le Groupe de travail électronique recommande que le 39ème CCFA révoque les dispositions suivantes relatives aux additifs alimentaires pour le caramel classe IV dans la NGAA.					
N° de Cat.	Catégories d'aliments	Concentration maximale		Observations	
01.1.2	Boissons lactées, aromatisées et/ou fermentées (par ex., lait chocolaté, cacao, « eggnog », yogourt à boire, boissons à base de lactosérum)	150	mg/kg		Voir recommandation 3
01.3.2	Succédanés de lait ou crème pour le café ou le thé		BPF		Voir recommandation 3
01.4.3	Crème épaisse (nature)		BPF		On ne s'attend pas à ce que les aliments couverts par cette catégorie contiennent des colorants ajoutés
01.4.4	Produits similaires		BPF		Voir recommandation 3
01.5.2	Produits similaires		BPF		Voir recommandation 3
01.6.1	Fromages non affinés		BPF		Voir recommandation 3
01.6.2.2	Croûte de fromage affiné		BPF		Voir recommandation 3
01.6.4	Fromages fondus	100	mg/kg		Voir recommandation 3
01.6.5	Produits similaires		BPF		Voir recommandation 3
01.7	Desserts lactés (par ex., entremets, yogourts aux fruits ou aromatisés)	2000	mg/kg		Voir recommandation 3
02.4	Desserts à base de matière grasse (sauf les desserts lactés de la catégorie 01.7)		BPF		Voir recommandation 3
03.0	Glaces de consommation (y compris sorbets)	1000	mg/kg		Voir recommandation 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	500	mg/kg		Associé la LM dans la catégorie 04.2.2 (Voir recommandation 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		BPF		
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)		BPF		
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)		BPF		
06.3	Céréales pour petit déjeuner, y compris les flocons d'avoine	2500	mg/kg		Voir recommandation 3
06.5	Desserts à base de céréales et d'amidon (par ex., gâteaux de riz, puddings au tapioca)		BPF		Voir recommandation 3
07.2.1	Gâteaux, biscuits et tartes (par ex., fourrés aux fruits ou à la crème)		BPF		Voir recommandation 3

Recommandation 2 - Caramel classe IV, SIN 150d					
Le Groupe de travail électronique recommande que le 39ème CCFA révoque les dispositions suivantes relatives aux additifs alimentaires pour le caramel classe IV dans la NGAA.					
N° de Cat.	Catégories d'aliments	Concentration maximale		Observations	
07.2.2	Autres produits de boulangerie fine (tels que doughnuts, brioches, scones et muffins, etc.)	1200	mg/kg		Voir recommandation 3
07.2.3	Préparations pour produits de boulangerie fine (par ex., gâteaux, crêpes)		BPF		Voir recommandation 3
09.1	Poisson frais and fish products, including mollusks, crustaceans, and echinoderms		BPF	Notes 3 ³⁶ & 50 ³⁷	
09.2	Poisson et produits de la pêche transformés, y compris mollusques, crustacés et échinodermes		BPF	Note 50	Voir recommandation 3
09.3.3	Succédanés de saumon, caviar et autres produits à base d'œufs de poisson		BPF	Note 50	Voir recommandation 3
10.1	Œufs frais		BPF	Note 4	Voir recommandation 3
10.4	Desserts à base d'œufs (par ex., flans)		BPF		Voir recommandation 3
12.2.2	Assaisonnements et condiments		BPF		Voir recommandation 3
12.3	Vinaigres		BPF		Voir recommandation 3
12.4	Moutardes		BPF		Voir recommandation 3
12.5.1	Potages et bouillons prêts pour la consommation, y compris ceux en conserve, en bouteilles ou congelés	3000	mg/kg		Voir recommandation 3
12.5.2	Préparations pour potages et bouillons		BPF		Voir recommandation 3
12.6	Sauces et produits similaires	1500	mg/kg		Voir recommandation 3
12.7	Salades (par ex., salades de pâtes, salades de pommes de terre) et pâtes à tartiner (sauf les pâtes à tartiner à base de cacao et noisettes des catégories 04.2.2.5 et 05.1.3)		BPF		Voir recommandation 3
12.9.5	Autres produits protéiques		BPF		Voir recommandation 3
13.3	Aliments diététiques destinés à des usages médicaux particuliers (à l'exclusion des produits de la catégorie 13.1)		BPF		Voir recommandation 3
13.4	Aliments diététiques pour régimes amaigrissants		BPF		Voir recommandation 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		BPF		Voir recommandation 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		BPF		Voir recommandation 3
14.2.2	Cidre et poiré		BPF		Voir recommandation 3
14.2.4	Vins (de produit autre que le raisin)		BPF		Voir recommandation 3
14.2.6	Spiritueux titrant plus de 15 pour cent d'alcool		BPF		
15.0	Amuse-gueule salés		BPF		Voir recommandation 3
16.0	Aliments composites - aliments n'entrant pas dans les catégories 01 à 15	1000	mg/kg		Voir recommandation 3

Recommandation 3 - Caramel classe IV, SIN 150d						
Le Groupe de travail électronique recommande que le 39ème CCFA adopte les normes suivantes relatives aux additifs alimentaires pour le caramel classe IV 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)	50000	mg/kg	Note 52 ³⁸	3	
01.3.2	Succédanés de lait ou crème pour le café ou le thé	1000	mg/kg		3	Procure une LM numérique pour remplacer la limite adoptée des BPF dans cette catégorie
01.4.4	Produits similaires	5000	mg/kg		3	Procure une LM numérique pour remplacer la limite adoptée des BPF dans cette catégorie
01.5.2	Produits similaires	5000	mg/kg		3	Procure une LM numérique pour remplacer la limite adoptée des BPF dans cette catégorie
01.6.1	Fromages non affinés	50000	mg/kg		3	Procure une LM numérique

³⁶ **Note 3:** Traitement de surface.

³⁷ **Note 50:** Utilisation dans les oeufs de poisson uniquement.

³⁸ **Note 52:** À l'exclusion du lait chocolaté.

Recommandation 3 - Caramel classe IV, SIN 150d						
Le Groupe de travail électronique recommande que le 39ème CCFA adopte les normes suivantes relatives aux additifs alimentaires pour le caramel classe IV dans la NGAA.						
N° de Cat.	Catégories d'aliments	Concentration maximale		Observations	Étape	Justification fournie au Groupe de travail électronique
						pour remplacer les BPF adoptées. 1) Ces colorants peuvent être utilisés pour procurer une couleur distincte à diverses spécialités de fromages, par ex. Le fromage aux fruits. Ces autorisations devraient être retenues dans la NGAA 2) Utilisé pour les fromages non affinés, 3) Ces colorants peuvent être utilisés pour procurer une couleur distincte à diverses spécialités de fromages, par ex. Le fromage aux fruits
01.6.2	Fromages affinés	50000	mg/kg		3	Procure une LM numérique pour remplacer les BPF adoptées. 1) Ces colorants peuvent être utilisés pour procurer une couleur distincte à diverses spécialités de fromages, par ex. Le fromage aux fruits. Ces autorisations devraient être retenues dans la NGAA 2) Utilisé pour colorer la surface de fromages fumés, affinés. 3) Ces colorants peuvent être utilisés pour procurer une couleur distincte à diverses spécialités de fromages, par ex. Le fromage aux fruits
01.6.4	Fromages fondus	50000	mg/kg		3	Procure une LM numérique pour remplacer les BPF adoptées. 1) Ces colorants peuvent être utilisés pour procurer une couleur distincte à diverses spécialités de fromages, par ex. Le fromage aux fruits. Ces autorisations devraient être retenues dans la NGAA 2) Utilisé pour les fromages à tartiner colorés. 3) Ces colorants peuvent être utilisés pour procurer une couleur distincte à diverses spécialités de fromages, par ex. le fromage aux fruits
01.6.5	Produits similaires	50000	mg/kg		3	1) Procure une LM numérique pour remplacer la limite adoptée des BPF dans cette catégorie 2) Ces colorants peuvent être utilisés pour procurer une couleur distincte à diverses spécialités de fromages, par ex. Le fromage aux fruits. Ces autorisations devraient être retenues dans la NGAA 3) Utiliser pour colorer le fromage d'imitation. 4) Ces colorants peuvent être utilisés pour procurer une couleur distincte à diverses spécialités de fromages, par ex. Le fromage aux fruits
01.7	Desserts lactés (par ex., entremets, yogourts aux fruits ou	50000	mg/kg		3	

Recommandation 3 - Caramel classe IV, SIN 150d						
Le Groupe de travail électronique recommande que le 39ème CCFA adopte les normes suivantes relatives aux additifs alimentaires pour le caramel classe IV dans la NGAA.						
N° de Cat.	Catégories d'aliments	Concentration maximale		Observations	Étape	Justification fournie au Groupe de travail électronique
	aromatisés)					
02.4	Desserts à base de matière grasse (sauf les desserts lactés de la catégorie 01.7)	20000	mg/kg		3	Procure une LM numérique pour remplacer la limite adoptée des BPF dans cette catégorie
03.0	Glaces de consommation (y compris sorbets)	30000	mg/kg		3	
04.2.2	Légumes transformés (y compris champignons, racines et tubercules, légumes secs et légumineuses, aloès ordinaire), algues marines, fruits à coque et graines	50,000	mg/kg	Note 92³⁹	3	Pour procurer de la couleur (d'autres couleurs sont autorisées)
05.1.5	Produits d'imitation du chocolat et succédanés du chocolat	50,000	mg/kg		6	
06.3	Céréales pour petit déjeuner, y compris les flocons d'avoine	50000	mg/kg	Note AA⁴⁰	3	
06.4.3	Pâtes et nouilles précuites et produits similaires	50000	mg/kg		3	En accord avec la norme Codex pour les nouilles instantanées (CX STAN 249)
06.5	Desserts à base de céréales et d'amidon (par ex., gâteaux de riz, puddings au tapioca)	50000	mg/kg		3	Procure une LM numérique pour remplacer la limite adoptée des BPF dans cette catégorie
06.6	Pâtes à frire (par ex., pour panure et enrobage de poisson ou volaille)	50000	mg/kg		3	
06.7	Produits à base de riz précuits ou transformés, y compris les gâteaux de riz (type oriental uniquement)	50000	mg/kg		3	
07.1.3	Autres produits de boulangerie ordinaires (tels que bagels, pita, muffins anglais, etc.)	50000	mg/kg		3	Pour améliorer les propriétés organoleptiques de l'aliment
07.1.6	Préparations pour pain et produits de boulangerie ordinaire	50000	mg/kg		3	Pour améliorer les propriétés organoleptiques de l'aliment
07.2	Produits de boulangerie fine (sucrés, salés, épicés) et préparations	50000	mg/kg		3	
08.0	Viande et produits carnés, volaille et gibier compris		BPF	Notes 3⁴¹ 4⁴² & 16⁴³	8	Ajouter les notes 3 et 16 aux dispositions adoptées
09.2	Poisson et produits de la pêche transformés, y compris mollusques, crustacés et échinodermes	30000	mg/kg	Note 95⁴⁴	3	Procure une LM numérique pour remplacer la limite adoptée des BPF dans cette catégorie
09.3	Poisson et produits de la pêche, en semi-conserve, y compris mollusques, crustacés et échinodermes	30000	mg/kg	Note 95	3	
10.1	Œufs frais	20000	mg/kg	Note 4 ⁴⁵	3	Procure une LM numérique pour remplacer la limite adoptée des BPF dans cette catégorie
10.4	Desserts à base d'œufs (par ex., flans)	20000	mg/kg		3	Procure une LM numérique pour remplacer la limite adoptée des BPF dans cette catégorie
12.2.2	Assaisonnements et condiments	100000	mg/kg			Procure une LM numérique pour remplacer la limite adoptée des BPF dans cette

³⁹ **Note 92:** À l'exclusion des sauces à base de tomate.

⁴⁰ **Note AA:** A l'exception des flacons d'avoine.

⁴¹ **Note 3:** Traitement de surface.

⁴² **Note 4:** À des fins de décoration, d'échantillonnage, de marquage du produit. .

⁴³ **Note 16:** Utilisation dans les glaçages, enrobages ou décorations des fruits, des légumes, de la viande ou du poisson.

⁴⁴ **Note 95:** Utilisation dans le surimi et les produits à base d'œufs de poisson uniquement..

⁴⁵ **Note 4:** À des fins de décoration, d'échantillonnage, de marquage du produit. .

Recommandation 3 - Caramel classe IV, SIN 150d						
Le Groupe de travail électronique recommande que le 39ème CCFA adopte les normes suivantes relatives aux additifs alimentaires pour le caramel classe IV dans la NGAA.						
N° de Cat.	Catégories d'aliments	Concentration maximale		Observations	Étape	Justification fournie au
						Groupe de travail électronique
						catégorie
12.3	Vinaigres	100000	mg/kg		3	Procure une LM numérique pour remplacer la limite adoptée des BPF dans cette catégorie
12.4	Moutardes	100000	mg/kg		3	Procure une LM numérique pour remplacer la limite adoptée des BPF dans cette catégorie
12.5	Potages et bouillons	100000	mg/kg		3	
12.6	Sauces et produits similaires	100000	mg/kg		3	
12.7	Salades (par ex., salades de pâtes, salades de pommes de terre) et pâtes à tartiner (sauf les pâtes à tartiner à base de cacao et noisettes des catégories 04.2.2.5 et 05.1.3)	100000	mg/kg		3	Procure une LM numérique pour remplacer la limite adoptée des BPF dans cette catégorie
12.9.1	Produits protéiques à base de soja	100000	mg/kg		3	
12.9.3	Caillé de soja semi déshydraté	80000	mg/kg		3	
12.9.5	Autres produits protéiques	100000	mg/kg		3	Procure une LM numérique pour remplacer la limite adoptée des BPF dans cette catégorie
12.10	Produits à base de soja fermenté	100000	mg/kg		3	
13.3	Aliments diététiques destinés à des usages médicaux particuliers (à l'exclusion des produits de la catégorie 13.1)	20000	mg/kg		3	
13.4	Aliments diététiques pour régimes amaigrissants	20000	mg/kg		3	Procure une LM numérique pour remplacer la limite adoptée des BPF dans cette catégorie
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	20000	mg/kg		3	Procure une LM numérique pour remplacer la limite adoptée des BPF dans cette catégorie
13.6	Compléments alimentaires	20000	mg/kg		3	1) Procure une LM numérique pour remplacer la limite adoptée des BPF dans cette catégorie 2) Le caramel classe IV (SIN Numéro 150d) est utilisé en tant que colorant pour les compléments alimentaires (catégorie 13.6) et est spécialement utilisé dans les enveloppes de capsule et revêtements de comprimés afin de conférer une couleur opaque brune foncée. Une fois transformés, la plupart des compléments alimentaires sont blancs ou beiges de couleur, même s'ils contiennent une gamme d'ingrédients. Il a été constaté que la coloration en surface des produits est la meilleure façon de différencier les produits, à la fois dans le mécanisme de postproduction et pour la propre reconnaissance et le propre contrôle des consommateurs. Dans certaines capsules molles, les teneurs peuvent se déposer avec le temps produisant une tache disgracieuse sur la surface

Recommandation 3 - Caramel classe IV, SIN 150d						
Le Groupe de travail électronique recommande que le 39ème CCFA adopte les normes suivantes relatives aux additifs alimentaires pour le caramel classe IV dans la NGAA.						
N° de Cat.	Catégories d'aliments	Concentration maximale		Observations	Étape	Justification fournie au Groupe de travail électronique
						intérieure de l'enveloppe de la capsule. L'opacité du caramel en tant que colorant peut cacher la tache. La limite d'emploi varie selon l'épaisseur de l'enveloppe de la capsule et son aire de surface, et dans le cas de comprimés sur l'épaisseur du revêtement en relation au poids total du produit. Toutefois toutes les applications devraient être adaptées à une limite maximale de 20000mg / kg.
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	50000	mg/kg		3	Procure une LM numérique pour remplacer la limite adoptée des BPF dans cette catégorie
14.2.2	Cidre et poiré	1000	mg/kg			Procure une LM numérique pour remplacer la limite adoptée des BPF dans ces catégories d'aliments
14.2.4	Vins (de produit autre que le raisin)	1000	mg/kg			
14.2.5	Hydromel	1000	mg/kg			
15.0	Amuse-gueule salés	10,000	mg/kg		3	Procure une LM numérique pour remplacer la limite adoptée des BPF dans cette catégorie
16.0	Aliments composites - aliments n'entrant pas dans les catégories 01 à 15	20000	mg/kg		3	1) Utilisé pour colorer les pâtes de haricots 2) Pour améliorer les propriétés organoleptiques de l'aliment

Recommandation 4 - Caramel classe IV, SIN 150c						
Des commentaires sont requis sur les dispositions suivantes relatives aux additifs alimentaires pour le caramel classe IV dans la NGAA.						
N° de Cat.	Catégories d'aliments	Concentration maximale		Observations	Étape	Justification fournie au Groupe de travail électronique
04.1.2	Fruits transformés	80000	mg/kg		3	Le besoin technologique est mis en doute,
05.1.2	Préparations à base de cacao (sirops)		BPF		6	Le besoin technologique est mis en doute, vu que cet emploi pourrait induire le consommateur en erreur
05.1.3	Pâtes à tartiner à base de cacao (y compris celles pour pâtisseries)		BPF		adopted	On peut se demander si cette disposition devrait être révoquée parce que cela pourrait conduire à induire le consommateur en erreur
05.1.4	Autres produits à base de cacao et de chocola		BPF		6	1) Utilisé pour colorer le cacao, les chocolats 2) Pour améliorer les propriétés organoleptiques de l'aliment
06.4.2	Pâtes et nouilles sèches et produits similaires	50000	mg/kg		3	Le besoin technologique est mis en doute. C'est un aliment de base et cet emploi pourrait induire en erreur le consommateur
07.1.2	Crackers (à l'exclusion des crackers sucrés)	50000	mg/kg		3	Le besoin technologique est mis en doute. C'est une denrée alimentaire de base avec une consommation large qui augmenterait l'ingestion des colorants.
07.1.4	Produits apparentés au pain, y compris farces à base de pain et chapelures	50000	mg/kg		3	Le besoin technologique est mis en doute. C'est une denrée alimentaire de base

Recommandation 4 - Caramel classe IV, SIN 150c						
Des commentaires sont requis sur les dispositions suivantes relatives aux additifs alimentaires pour le caramel classe IV dans la NGAA.						
N° de Cat.	Catégories d'aliments	Concentration maximale		Observations	Étape	Justification fournie au Groupe de travail électronique
						avec une consommation large qui augmenterait l'ingestion des colorants.
07.1.5	Pains et petits pains au lait à la vapeur	50000	mg/kg		3	Le besoin technologique est mis en doute. C'est une denrée alimentaire de base avec une consommation large qui augmenterait l'ingestion des colorants.
09.4	Poisson et produits de la pêche, en conserve, y compris fermentés ou en boîte, y compris mollusques, crustacés et échinodermes	30000	mg/kg		3	Une justification est nécessaire pour une LM plus élevée et pour savoir s'il existe un besoin dans des aliments autres que la roque. Utilisé pour colorer les produits traités à la chaleur par pression par ex. les aliments en conserve
10.2	Produits à base d'œufs	20000	mg/kg		3	Le besoin technologique est mis en doute.
10.3	Produits à base d'œufs, séchés et/ou coagulés à chaud	20000	mg/kg		3	Le besoin technologique est mis en doute.
11.4	Autres sucres et sirops (par ex., xylose, sirop d'érable, nappages à base de sucre)	50000	mg/kg		3	Le besoin technologique est mis en doute.
11.6	Édulcorants de table, y compris ceux contenant des édulcorants intenses	50000	mg/kg		3	1) Le besoin technologique est mis en doute. 2) Le caramel, classe III, est stable dans des conditions légèrement acides et par conséquent est bien adapté pour les applications dans les édulcorants de table, pour un colorant attrayant pour le consommateur. La limite maximale d'emploi comme répertoriée (50000 mg/kg) est adéquate. Il est requis de maintenir cette entrée pour la cat. 11.6.
14.1.2.2	Jus de légumes	50000	mg/kg		3	Le besoin technologique est mis en doute, vu que cet emploi pourrait induire le consommateur en erreur.
14.1.2.4	Concentrés pour jus de légumes	50000	mg/kg		3	Le besoin technologique est mis en doute, vu que cet emploi pourrait induire le consommateur en erreur.
14.1.3.2	Nectar de légume	50000	mg/kg		3	Le besoin technologique est mis en doute, vu que cet emploi pourrait induire le consommateur en erreur.
14.1.3.2	Nectar de légume	50000	mg/kg		3	Le besoin technologique est mis en doute, vu que cet emploi pourrait induire le consommateur en erreur.
14.1.3.4	Concentrés pour nectar de légume	50000	mg/kg		3	Le besoin technologique est mis en doute, vu que cet emploi pourrait induire le consommateur en erreur.
14.1.5	Boissons alcoolisées et produits comparables à teneur faible ou nulle en alcool	100000	mg/kg		3	Le besoin technologique est mis en doute, vu que cet emploi pourrait induire le consommateur en erreur.

CARMINS (SIN 120)

11. Lors de sa 28^{ème} réunion, le CAC a adopté diverses dispositions dans la NGAA pour l'emploi des carmins.

12. Lors de la 55ème réunion du JECFA, (2000), les 1982 DJA de 0-5 mg/kg pc/j comme pour les carmins d'ammonium ou l'équivalent de sels de calcium, potassium et sodium ont été maintenues.

Recommandation 1 – Carmins, SIN 120						
Le Groupe de travail électronique recommande que le 39 ^{ème} CCFA <u>interrompe</u> tout travail ultérieur sur les dispositions suivantes relatives aux additifs alimentaires pour les carmins dans la NGAA.						
N° de Cat.	Catégories d'aliments	Concentration maximale		Observations	Étape	Justification fournie au Groupe de travail électronique
09.2.2	Poisson, filets de poissons et produits de la pêche enrobés de pâte à frire, surgelés, y compris mollusques, crustacés et échinodermes	100	mg/kg		3	Voir recommandation 2
09.2.4.3	Poisson et produits de la pêche frits, y compris mollusques, crustacés et échinodermes	150	mg/kg		3	Voir recommandation 2
14.2.7	Boissons alcoolisées aromatisées (par ex., bière, vins et spiritueux du type boisson rafraîchissante, rafraîchissements à faible teneur en alcool)	500	mg/kg		3	Voir recommandation 2

Recommandation 2 - Carmins, SIN 120						
Le Groupe de travail électronique recommande que le 39 ^{ème} CCFA <u>adopte</u> les dispositions suivantes relatives aux additifs alimentaires pour les carmins dans la NGAA.						
N° de Cat.	Catégories d'aliments	Concentration maximale		Observations	Étape	Justification fournie au Groupe de travail électronique
01.6.5	Produits similaires	100	mg/kg	Note 3 ⁴⁶ , & BB ⁴⁷	6	1) Eventuellement coloré pour des produits similaires au fromage 2) 01.6.5 comporte de nouvelles variétés de fromage analogues, dans lesquelles la matière grasse du lait est remplacé par la graisse végétale. Une telle variété de produits ressemblant au fromage utilise un colorant pour soutenir les différents arômes et types de produits, comme dans le fromage traditionnel. Une large gamme de colorants est tout aussi justifiée et devrait être autorisée de la même manière.
02.2.1.3	Mélanges de beurre et de margarine	500	mg/kg	Note BB	3	Nécessaire pour équilibrer les variations en couleur fournies par différentes sources. Une large gamme de colorants est tout aussi justifiée et devrait être autorisée de la même manière.
02.2.2	Émulsions contenant moins de 80 pour cent de matières grasses	500	mg/kg	Note BB	3	Nouvel emploi proposé, Nécessaire pour équilibrer les variations en couleur fournies par différentes sources. Une large gamme de colorants est tout aussi justifiée et devrait être autorisée de la même manière.
02.3	Émulsions grasses essentiellement de type huile dans eau, y compris les produits mélangés et/ou aromatisés à base d'émulsions grasses	500	mg/kg	Note BB	6	Nécessaire pour équilibrer les variations en couleur fournies par différentes sources. Une large gamme de colorants est tout aussi justifiée et devrait être autorisée de la même manière.
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	Note BB	6	Les colorants sont employés afin de restaurer la couleur. Une large gamme de colorants est tout aussi justifiée et devrait être autorisée de la même manière.
05.3	Gomme à mâcher (chewing-gum)	500	mg/kg	Note BB	6	1) Nécessité technique /

⁴⁶ **Note 3:** Traitement de surface.

⁴⁷ **Note BB:** Exprimé en tant qu'acide carminique.

Recommandation 2 - Carmines, SIN 120						
Le Groupe de travail électronique recommande que le 39 ^{ème} CCFA adopte les dispositions suivantes relatives aux additifs alimentaires pour les carmins dans la NGAA.						
N° de Cat.	Catégories d'aliments	Concentration maximale		Observations	Étape	Justification fournie au Groupe de travail électronique
						<p>justification de la limite Cet additif est nécessaire afin d'obtenir les couleurs désirées du Gomme à mâcher (chewing-gum) lorsque des couleurs "naturelles" sont requises. Utilisée en des quantités suffisantes, les carmins octroient au chewing une teinte de rose brillante typique (en fonction de la préparation des carmins) qui est approprié pour les produits aromatisés à la baie rouge ou à la cannelle. Le carmin a souvent une teinte bleu-rose plus brillante que les autres couleurs rouges qui, en mélangeant avec une couleur bleue, le rend approprié pour obtenir du Gomme à mâcher (chewing-gum) avec des couleurs violettes. La teinte violette peut varier en variant le taux de carmin et la composante chromatique bleue. En fonction de la teinte normale des autres ingrédients du Gomme à mâcher (chewing-gum) (par exemple le sucre, le sorbitol, le sirop de glucose, gum base, etc.) la quantité de carmin requise pour produire la couleur désirée peut varier. Basé sur des préparations antérieures et existantes 1000 mg de Carmin per kg de Gomme à mâcher (chewing-gum) fini est nécessaire pour produire la couleur acceptable pour le consommateur. Des additions de ce colorant à moins de 1000 mg/kg peut résulter en la production de teintes moins attrayante, le colorant étant mélangé à un blanc crémeux ou à la couleur grise de la gomme de base et/ou avec la couleur blanche brillante des composants principaux d'édulcoration. Par conséquent, des teneurs plus élevées sont requises pour surpasser et masquer les colorants de base et pour que les édulcorants fournissent un certain degré de brillance et pour fourni une apparence attrayante au produit.</p> <p>Justification de sécurité Le JECFA a fixé une Dose Journalière Admissible (DJA) de 0-5 mg/kg de poids corporel/jour pour les carmins. La consommation de 3g de Gomme à mâcher (chewing-gum)⁴⁸ contenant 1000 mg/kg de</p>

⁴⁸ Les chiffres collectés dans tous les pays de la Communauté économique européenne montre que la consommation journalière par habitant de chewing gum dans la Communauté économique européenne est d' 1g/jour. La consommation lourde des utilisateurs est 3 fois la consommation par habitant come cela est démontré dans le FAO/OMS 18^{ème} session du Comité du Codex Committee sur les additifs alimentaires: " Directive pour l'évaluation simple de l'ingestion de l'additif alimentaire" et confirmée par une étude de la Communauté économique européenne conduite dans certains pays de la Communauté économique européenne .

Recommandation 2 - Carmines, SIN 120						
Le Groupe de travail électronique recommande que le 39 ^{ème} CCFA adopte les dispositions suivantes relatives aux additifs alimentaires pour les carmins dans la NGAA.						
N° de Cat.	Catégories d'aliments	Concentration maximale		Observations	Étape	Justification fournie au Groupe de travail électronique
						carmins par un adulte de 60kg résulterait en une ingestion de 3 mg de colorant ou environ 1% de la DJA. Cette ingestion est basée sur l'hypothèse de 100% d'extraction du colorant durant la mastication, et part du principe que tous les Gomme à mâcher (chewing-gum) consommés seraient colorés en utilisant le carmin. 2) 500 mg/kg est technologiquement pertinent. Une large gamme de colorants est tout aussi justifiée et devrait être autorisée de la même manière.
06.4.2	Pâtes et nouilles sèches et produits similaires	100	mg/kg		3	100 mg/kg est technologiquement pertinent. Une large gamme de colorants est tout aussi justifiée et devrait être autorisée de la même manière.
06.4.3	Pâtes et nouilles précuites et produits similaires	100	mg/kg		3	1) La LM est en harmonie avec la Norme du Codex pour les nouilles instantanées (249). 2) 100 mg/kg est technologiquement pertinent. Une large gamme de colorants est tout aussi justifiée et devrait être autorisée de la même manière.
07.1	Pain et produits de boulangerie ordinaire et préparations	500	mg/kg		6	Utilisé pour les pains
09.2.1	Poisson, filets de poissons et produits de la pêche surgelés, y compris mollusques, crustacés et échinodermes	100	mg/kg	Note 85 ⁴⁹ - Note 95 ⁵⁰	3	
09.2.2	Poisson, filets de poissons et produits de la pêche enrobés de pâte à frire, surgelés, y compris mollusques, crustacés et échinodermes	500	mg/kg	Note 16 ⁵¹ & 95	6	
09.2.4.3	Poisson et produits de la pêche frits, y compris mollusques, crustacés et échinodermes	500	mg/kg	Note 16 & 95	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	100	mg/kg	Note BB	6	1) L'expression de la limite maximale pour les "carmins" n'est pas claire si l'on considère que la DJA du JECFA n'est pas basée sur le principe colorant, l'acide carminique, mais est exprimée simplement en tant que "carmins". Etant donné que certains pays (par. ex., les pays de l'Union européenne) basent leurs limites maximales d'emploi de colorants alimentaires sur les principes de colorant individuel (pas les poids totaux), nous demandons instamment que le groupe de travail électronique garde en tête ce fait lors de la discussion sur les limites maximales d'emploi du Codex qui reposent sur les DJA du

⁴⁹ **Note 85:** Excluant l'utilisation dans le surimi et les produits à base d'oeufs de poisson à 500 mg/kg.

⁵⁰ **Note 95:** Utilisation dans le surimi et les produits à base d'oeufs de poisson uniquement..

⁵¹ **Note 16:** Utilisation dans les glaçages, enrobages ou décorations des fruits, des légumes, de la viande ou du poisson.

Recommandation 2 - Carmines, SIN 120						
Le Groupe de travail électronique recommande que le 39 ^{ème} CCFA <u>adopte</u> les dispositions suivantes relatives aux additifs alimentaires pour les carmins dans la NGAA.						
N° de Cat.	Catégories d'aliments	Concentration maximale		Observations	Étape	Justification fournie au Groupe de travail électronique
						<p>JECFA. "Les Carmins" constituent un exemple d'une situation dans laquelle deux colorants avec deux limites considérablement différentes du principe colorant, l'acide carminique, sont groupés ensemble en tant que "carmins". Le carmin contient un minimum de 50% d'acide carminique alors que l'extrait naturel l'extrait de cochenille contient un minimum de 2% d'acide carminique. Les carmins sont des colorants naturels utilisés dans les boissons. <u>L'extrait de cochenille</u> constitue la solution concentrée obtenue après le retrait de l'alcool issu d'un extrait aqueux d'alcool de cochenille, qui constitue les corps séchés de l'insecte femelle <i>Dactylopius coccus costa</i>. L'extrait contient au moins 2% d'acide carminique que l'on considère comme étant responsable du principe colorant de l'extrait. L'extrait de cochenille varie en teinte de l'orange au rouge selon le pH. Le Carmin est constitué d'environ 50% ou plus d'acide carminique. C'est un anneau d'aluminium ou de calcium-aluminium sur un substrat d'hydroxyde d'aluminium des principes colorants, principalement l'acide carminique obtenu par l'extraction aqueuse de la cochenille. Le carmin est utile dans la production de teintes roses.</p> <p>Les carmins, en particulier l'extrait de cochenille, sont largement utilisés dans la catégorie des boissons à base de jus de fruits. Ils sont utilisés pour aider de façon visuelle à différencier les différentes lignes de boissons à base de jus de fruits similaires. Les carmins constituent une source plus stable que les colorants naturels alternatifs et sont technologiquement justifiés pour un emploi dans les boissons.</p> <p>2) Les limites d'emploi du carmin devraient être basées sur le principe de colorant exprimé en mg/kg de pigment et en utilisant le dosage indiqué dans la norme. Dans le cas des carmins et de l'extrait de cochenille le principe colorant est l'acide carminique. La note 142 devrait être examinée à nouveau.</p>
14.2.7	Boissons alcoolisées aromatisées (par ex., bière, vins et spiritueux du type boisson rafraîchissante, rafraîchissements à faible teneur en alcool)	200	mg/kg	Note BB	6	200 mg/kg est la teneur qui est technologiquement pertinente. Une large gamme de colorants est tout aussi justifiée et devrait être autorisée de la même manière

Recommandation 2 - Carmines, SIN 120					
Le Groupe de travail électronique recommande que le 39 ^{ème} CCFA <u>adopte</u> les dispositions suivantes relatives aux additifs alimentaires pour les carmines dans la NGAA.					
N° de Cat.	Catégories d'aliments	Concentration maximale	Observations	Étape	Justification fournie au Groupe de travail électronique

Recommandation 3 – Carmines, SIN 120					
<u>Des commentaires sont requis sur</u> les dispositions suivantes relatives aux additifs alimentaires pour les carmines dans la NGAA.					
N° de Cat.	Catégories d'aliments	Concentration maximale	Observations	Étape	Justification fournie au Groupe de travail électronique
07.1.2	Crackers (à l'exclusion des crackers sucrés)	200 mg/kg	Note BB		Nouvel emploi proposé. Si la disposition dans 07.1 est interrompue, l'emploi dans 07.1.2 est technologiquement pertinent. Une large gamme de colorants est tout aussi justifiée et devrait être autorisée de la même manière
07.1.4	Produits apparentés au pain, y compris farces à base de pain et chapelures	500 mg/kg	Note BB	3	Si la disposition dans 07.1 est interrompue, l'emploi dans 07.1.4 est technologiquement pertinent. Une large gamme de colorants est tout aussi justifiée et devrait être autorisée de la même manière
14.1.5	Boissons alcoolisées et produits comparables à teneur faible ou nulle en alcool				Information requise sur les limites d'emploi et le besoin technologique.
15.3	Amuse-gueule - À base de poisson	200 mg/kg	Note BB		Nouvel emploi proposé. 200 mg/kg est la teneur qui est techniquement pertinente. Une large gamme de colorants est tout aussi justifiée et devrait être autorisée de la même manière

CAROTENES, LEGUME (SIN 160AII)

13. Le 28^{ème} CAC a adopté différentes dispositions dans le GSFA pour l'emploi des carotènes végétaux.

14. Le 41^{ème} JECFA (1993) a déterminé que les carotènes végétaux étaient acceptables à l'emploi comme une couleur à condition que la limite d'emploi n'excède pas la limite trouvée normalement dans les légumes.

Recommandation 1 – Carotènes, Légume, SIN 160aII					
Le Groupe de travail électronique recommande que le 39 ^{ème} CCFA <u>interrompe</u> tout travail ultérieur sur les normes suivantes relatives aux additifs alimentaires pour les carotènes végétaux dans la NGAA.					
N° de Cat.	Catégories d'aliments	Concentration maximale	Observations	Étape	Justification fournie au Groupe de travail électronique
04.1.1.2	Fruits frais traités en surface	BPF	Note 16 ⁵²	6	
05.1.4	Autres produits à base de cacao et de chocola	1000 mg/kg		3	Voir recommandation 3
09.1.2	Mollusques, crustacés et échinodermes frais	BPF	Note 16 ⁵³	6	
09.2.1	Poisson, filets de poissons et produits de la pêche surgelés, y compris mollusques, crustacés et échinodermes	BPF	Note 95 ⁵⁴	6	
12.2	Fines herbes, épices, assaisonnements et condiments (par exemple, assaisonnements pour nouilles instantanées)	500 mg/kg		3	Réassigné à la sous-catégorie seulement. Voir recommandation 3
13.1.3	Préparations pour nourrissons destinées à des usages médicaux particuliers	30 mg/kg	Note 84 ⁵⁵	3	Il n'existe pas d'aliments non standardisés dans cette catégorie et les normes de produits pertinentes fournissent à l'emploi des colorants. Pour une harmonisation avec le projet révisé de la Norme Codex

⁵² **Note 16:** Utilisation dans les glaçages, enrobages ou décorations des fruits, des légumes, de la viande ou du poisson.

⁵³ **Note 16:** Utilisation dans les glaçages, enrobages ou décorations des fruits, des légumes, de la viande ou du poisson.

⁵⁴ **Note 95:** Utilisation dans le surimi et les produits à base d'oeufs de poisson uniquement.

Recommandation 1 – Carotènes, Légume, SIN 160aii						
Le Groupe de travail électronique recommande que le 39ème CCFA <u>interrompe</u> tout travail ultérieur sur les normes suivantes relatives aux additifs alimentaires pour les carotènes végétaux dans la NGAA.						
N° de Cat.	Catégories d'aliments	Concentration maximale		Observations	Étape	Justification fournie au Groupe de travail électronique
						pour les préparations pour nourrissons
15.1	À base de pommes de terre, de céréales, de farine ou d'amidon (extrait de racines et tubercules, légumes secs et légumineuses)	25	mg/kg		6	Voir recommandation 3

Recommandation 2 - Carotènes, Végétaux, SIN 160aii						
Le Groupe de travail électronique recommande que le 39ème CCFA <u>révoque</u> les normes suivantes relatives aux additifs alimentaires pour les carotènes végétaux dans la NGAA.						
N° de Cat.	Catégories d'aliments	Concentration maximale		Observations	Étape	Justification fournie au Groupe de travail électronique
02.2.1.2	Margarine et produits analogues	25	mg/kg			Voir recommandation 3

Recommandation 3 - Carotènes, Légume, SIN 160aii						
Le Groupe de travail électronique recommande que le 39 ^{ème} CCFA <u>adopte</u> les normes suivantes relatives aux additifs alimentaires pour les carotènes végétaux dans la NGAA.						
N° de Cat.	Catégories d'aliments	Concentration maximale		Observations	Étape	Justification fournie au Groupe de travail électronique
02.2.1.2	Margarine et produits analogues	30	mg/kg	Note CC ⁵⁶	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 CC	6	
04.1.2.11	Pâtes à base de fruits utilisées en pâtisserie	100	mg/kg	Note CC	6	
05.1.3	Pâtes à tartiner à base de cacao (y compris celles pour pâtisseries)	100	mg/kg	Note CC	3	
05.1.4	Autres produits à base de cacao et de chocola	100	mg/kg	Note CC	6	
06.4.3	Pâtes et nouilles précuites et produits similaires	1000	mg/kg		3	Pour une harmonisation avec le CX STAN 249
09.1.1	Poisson frais	100	mg/kg	Note 4 ⁵⁷ , 16 ⁵⁸ , 50 ⁵⁹ Note CC	6	
09.2.4.1	Poisson et produits de la pêche cuits	1000	mg/kg	Note 95	3	
12.2.2	Assaisonnements et condiments	500	mg/kg		3	
12.10.3	Pâte de soja fermenté (par exemple, miso)	1000	mg/kg		6	Utilisé dans le Miso
14.1.2.2	Jus de légumes	2000	mg/kg		3	1) Eventuellement utilisé en tant que colorant pour le jus de légume. 2) Pour améliorer les propriétés organoleptiques de l'aliment, est préféré aux colorants synthétiques
14.1.2.4	Concentrés pour jus de légumes	2000	mg/kg	Note 127 ⁶⁰	3	1) Eventuellement utilisé en tant que colorant pour les légumes 2) Pour améliorer les propriétés organoleptiques de l'aliment, est préféré aux colorants synthétiques
15.1	À base de pommes de terre, de céréales, de farine ou d'amidon (extrait de racines et tubercules, légumes secs et légumineuses)	100	mg/kg	Note CC	3	1) Utilisé éventuellement pour les amuse-gueule salés à base de pommes de terre. Les amuse-gueule 2) Pour améliorer les

⁵⁵ Note 84: Pour les enfants âgés de plus d'un an uniquement.

⁵⁶ Note CC: Exprimé en tant que bêta-carotène.

⁵⁷ Note 4: À des fins de décoration, d'échantillonnage, de marquage du produit. .

⁵⁸ Note 16: Utilisation dans les glaçages, enrobages ou décorations des fruits, des légumes, de la viande ou du poisson.

⁵⁹ Note 50: Utilisation dans les oeufs de poisson uniquement.

⁶⁰ Note 127: Comme servi au consommateur.

Recommandation 3 - Carotènes, Légume, SIN 160aii						
Le Groupe de travail électronique recommande que le 39 ^{ème} CCFA <u>adopte</u> les normes suivantes relatives aux additifs alimentaires pour les carotènes végétaux dans la NGAA.						
N° de Cat.	Catégories d'aliments	Concentration maximale		Observations	Étape	Justification fournie au Groupe de travail électronique
						propriétés organoleptiques de l'aliment, est préféré aux colorants synthétiques 3) Une large gamme de colorants est justifiée de façon égale et devrait être autorisée de façon égale.
15.2	Fruits à coque transformés, y compris fruits à coque enrobés, seuls ou en mélange (avec, par exemple, des fruits secs)	20000	mg/kg		3	Colorant pour enrober
16.0	Aliments composites - aliments n'entrant pas dans les catégories 01 à 15	1000	mg/kg		3	Utilisé dans les complexes d'aliments.

Recommandation 4 – Carotenes, Vegetable, SIN 160aii						
<u>Des commentaires</u> sont requis sur les dispositions suivantes relatives aux additifs alimentaires, pour les carotènes 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	20	mg/kg	Note CC		Nouvel emploi proposé
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	200	mg/kg		3	Le besoin technologique est mis en doute, vu que cet emploi pourrait induire le consommateur en erreur
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	1320	mg/kg		3	Le besoin technologique est mis en doute, vu que cet emploi pourrait induire le consommateur en erreur
04.2.2.4	Légumes en boîte ou en bocaux (pasteurisés) ou pasteurisés sous pression (y compris champignons, racines et tubercules, légumes secs et légumineuses, aloès ordinaire), algues marines	200	mg/kg		3	Le besoin technologique est mis en doute, vu que cet emploi pourrait induire le consommateur en erreur
05.1.2	Préparations à base de cacao (sirops)	100	mg/kg	Note CC		Nouvel emploi proposé. Le colorant soutient les différents arômes et types de produits. Une large gamme de colorants est justifiée de façon égale et devrait être autorisée de façon égale.
05.1.5	Produits d'imitation du chocolat et succédanés du chocolat	100	mg/kg	Note CC		Nouvel emploi proposé. Le colorant soutient les différents arômes et types de produits. Une large gamme de colorants est justifiée de façon égale et devrait être autorisée de façon égale.
06.4.2	Pâtes et nouilles sèches et produits similaires	1000	mg/kg		3	Le besoin technologique est mis en doute, vu que cet emploi pourrait induire le consommateur en erreur
07.1.6	Préparations pour pain et produits de boulangerie ordinaire	100	mg/kg	Note CC	3	Le besoin technologique est mis en doute. C'est une denrée alimentaire avec une large consommation qui augmenterait l'ingestion de colorants.
08.1.2	Viande fraîche, volaille et gibier compris, coupée fin ou hachée	20	mg/kg	Note 4 ⁶¹ , 16 ⁶² & 117 ⁶³	6	Le besoin technologique est mis en doute. C'est une denrée de base et cet emploi pourrait induire en erreur le consommateur

⁶¹ **Note 4:** À des fins de décoration, d'échantillonnage, de marquage du produit. .

⁶² **Note 16:** Utilisation dans les glaçages, enrobages ou décorations des fruits, des légumes, de la viande ou du poisson.

⁶³ **Note 117:** À l'exception de l'utilisation dans les loganizas (saucisses fraîches non fumées) à 1000 mg/kg.

Recommandation 4 – Carotenes, Vegetable, SIN 160aii						
Des commentaires sont requis sur les dispositions suivantes relatives aux additifs alimentaires pour les carotènes dans la NGAA.						
N° de Cat.	Catégories d'aliments	Concentration maximale		Observations	Étape	Justification fournie au Groupe de travail électronique
11.3	Solutions et sirops de sucre, aussi (partiellement) invertis, tels que molasses, à l'exclusion des produits de la catégorie 11.1.3	50	mg/kg	Note CC		Nouvel emploi proposé
14.1.3.2	Nectar de légume	2000	mg/kg		3	Le besoin technologique est mis en doute, vu que cet emploi pourrait induire le consommateur en erreur
14.1.3.4	Concentrés pour nectar de légume	1000	mg/kg		3	Le besoin technologique est mis en doute, vu que cet emploi pourrait induire le consommateur en erreur
15.3	Amuse-gueule - À base de poisson	100	mg/kg			Nouvel emploi proposé

CAROTENOÏDES (SIN 160AI, 160AII, 160E, 160F)

15. Le 18^{ème} JECFA (1974) a assigné un groupe de DJA de 50 mg/kg pc/d au Bêta-apocaroténal -8' (160e), au Beta-carotène synthétique (160ai), et à l'ester éthylique de l'acide beta -apocaroténique-8' (160f). Le 57^{ème} JECFA (2001) a assigné la Bêta -carotène issu du *Blakeslea trispora* (160aii) au groupe de DJA pour les Betas-carotènes synthétiques. Ces substances sont collectivement répertoriées en tant que caroténoïdes dans la NGAA .

Recommandation 1 – Caroténoïdes, SIN 160ai, 160aii, 160e, 160f						
Le groupe de travail électronique recommande que le 39 ^{ème} CCFAC <u>interrompe</u> tout travail ultérieur sur les dispositions relatives aux additifs alimentaires pour les caroténoïdes dans la NGAA.						
N° de Cat.	Catégories d'aliments	Concentration maximale		Observations	Étape	Justification fournie au Groupe de travail électronique
02.2.1.2	Margarine et produits analogues	1000	mg/kg		6	Voir recommandation 2
05.1.1	Préparations à base de cacao (poudres) et pâte/tourteau de cacao	300	mg/kg		6	Il n'existe pas d'aliments non standardisés dans cette catégorie et les normes de produits pertinentes fournissent des indications pour l'emploi des colorants
09.2.1	Poisson, filets de poissons et produits de la pêche surgelés, y compris mollusques, crustacés et échinodermes	500	mg/kg	Note 95 ⁶⁴	6	Ceux-ci constituent les effets indirects de l'approbation d'une disposition pour les caroténoïdes dans la catégorie d'aliments 09.2, Voir recommandation 2
09.2.2	Poisson, filets de poissons et produits de la pêche enrobés de pâte à frire, surgelés, y compris mollusques, crustacés et échinodermes	100	mg/kg	Note 41 ⁶⁵	6	
09.2.4.1	Poisson et produits de la pêche cuits	500	mg/kg		6	
09.2.4.2	Mollusques et crustacés et échinodermes cuits	250	mg/kg		6	
09.2.4.3	Poisson et produits de la pêche frits, y compris mollusques, crustacés et échinodermes	100	mg/kg			
09.2.5	Poisson et produits de la pêche, fumés, séchés, fermentés et/ou salés, y compris mollusques, crustacés et échinodermes	500	mg/kg	Note 22 ⁶⁶	6	
09.3.3	Succédanés de saumon, caviar et autres produits à base d'œufs de poisson	500	mg/kg		6	Ceux-ci constituent les effets indirects de l'approbation d'une disposition pour les caroténoïdes dans la catégorie d'aliments 09.3, Voir recommandation 2
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	500	mg/kg		6	

⁶⁴ **Note 95:** Utilisation dans le surimi et les produits à base d'œufs de poisson uniquement.

⁶⁵ **Note 41:** Utilisation dans la panure ou les pâtes d'enrobage à frire uniquement.

⁶⁶ **Note 22:** Utilisation dans les poissons préparés et fumés.

Recommandation 2 – Les caroténoïdes, SIN 160ai, 160aii, 160e, 160f						
Le Groupe de travail électronique recommande que le 39 ^{ème} CCFA adopte les dispositions suivantes relatives aux additifs alimentaires pour les caroténoïdes 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)	150	mg/kg	Note 52 ⁶⁷	6	
01.3.2	Succédanés de lait ou crème pour le café ou le thé	100	mg/kg	Note CC ⁶⁸	3	1) Autorisés dans la catégorie d'aliments 1.5.2 – lait et poudres de lait et de crème analogues de sorte que la disposition dans cette catégorie d'aliments devrait être maintenue. 2) <i>Carotènes, Extraits naturels, (Végétale) 160a (ii)</i> sont déjà autorisés à 1000 mg/kg depuis 2005. D'autres carotènes remplissent la même fonction et devraient être répertoriés à la même limite dans la NGAA. 3) Les préparations de colorant émulsifié sont utilisées dans les boissons. 4) Autorisés dans la catégorie d'aliments 1.5.2 – lait et poudres de lait et de crème analogues de sorte que la disposition dans cette catégorie d'aliments devrait être maintenue et fournir le colorant approprié à l'aliment. 5) <i>Carotènes, Extraits naturels, (Végétale) 160a (ii)</i> sont déjà autorisées à 1000 mg/kg depuis 2005. D'autres carotènes remplissent la même fonction et devraient être répertoriés à la même limite dans la NGAA.
01.4	Crème (nature) et produits similaires	20	mg/kg	Note CC	3	1) Les caroténoïdes sont couramment utilisés en tant que colorants dans 1.4.2 – Produits à base de crème et 1.4.4 – crème analogues en tant qu'alternative préférée aux agents colorants artificiels. La poursuite de cette disposition est fortement soutenue. 2) Colorant pour la crème. 3) les caroténoïdes sont généralement utilisés en tant que colorant dans 1.4.2 – produits à base de crème et 1.4.4 – crèmes analogues en tant qu'alternative préférée aux agents colorants artificiels afin de standardiser le colorant de ces produits. 4) Les colorants sont utilisés pour standardiser la couleur.
01.5.2	Produits similaires	100	mg/kg	Note CC	3	Les colorants sont utilisés pour standardiser la couleur
01.6.1	Fromages non affinés	100	mg/kg	Note CC	6	1) Les colorants sont utilisés pour standardiser la couleur 2) fromages standardisés soumis à cette catégorie

⁶⁷ Note 52: À l'exclusion du lait chocolaté.

⁶⁸ Note CC: Expimé en tant que bêta-carotène.

Recommandation 2 – Les caroténoïdes, SIN 160ai, 160aii, 160e, 160f						
Le Groupe de travail électronique recommande que le 39 ^{ème} CCFA adopte les dispositions suivantes relatives aux additifs alimentaires pour les caroténoïdes dans la NGAA.						
N° de Cat.	Catégories d'aliments	Concentration maximale		Observations	Étape	Justification fournie au Groupe de travail électronique
						procure l'emploi de caroténoïdes
01.6.2.1	Fromage affiné, y compris la croûte	100	mg/kg	Note CC	6	Les colorants sont utilisés pour standardiser la couleur
01.6.2.2	Croûte de fromage affiné	500	mg/kg	Note CC	3	
01.6.2.3	Fromage râpé (pour reconstitution; par. ex., pour sauces au fromage)	100	mg/kg	Note CC	3	Divers fromages sont utilisés en tant que matériel brut pour faire de la poudre, par conséquent les mêmes teneurs de colorant sont présentes.
01.6.4	Fromages fondus	100	mg/kg	Note CC	6	Le colorant soutient les différents arômes et types de produits. Divers fromages sont utilisés en tant que matériel brut, par conséquent les mêmes teneurs de colorant sont présentes. Une large gamme de colorants est tout aussi justifiée et devrait être autorisée de la même manière.
01.6.5	Produits similaires	200	mg/kg	Note CC	3	1.6.5 comporte de nouvelles variétés de fromage analogues, dans lesquelles la matière grasse du lait est remplacée par la graisse végétale. Une telle variété de produits ressemblant au fromage utilise un colorant pour soutenir les différents arômes et types de produits, comme dans le fromage traditionnel. Une large gamme de colorants est justifiée de façon égale et devrait être autorisée de façon égale.
01.7	Desserts lactés (par ex., entremets, yogourts aux fruits ou aromatisés)	50	mg/kg	Note CC	6	
02.2.1.2	Margarine et produits analogues	25	mg/kg	Note CC	3	Ces caroténoïdes sont déjà autorisés dans le <i>Beurre et le beurre concentré</i> à 25mg/kg. Ils accomplissent dans ces mélanges la même fonction technologique. Par conséquent les mêmes limites pour les mélanges de beurre et de margarine devraient être utilisées.
02.2.1.3	Mélanges de beurre et de margarine	100	mg/kg	Note CC	6	1) Autorisés dans la catégorie d'aliments 2.1 – matières grasses et huiles essentiellement exemptes d'eau de sorte que la disposition dans cette catégorie d'aliments devrait être maintenue. 2) Les caroténoïdes sont déjà autorisés dans le <i>Beurre et le beurre concentré</i> à 25mg/kg. Ils accomplissent dans ces mélanges la même fonction technologique. Par conséquent les mêmes limites pour les mélanges de beurre et de margarine devraient être utilisées. 3) Utilisés pour les mélanges de beurre et de margarine. 4) Pour procurer de la couleur

Recommandation 2 – Les caroténoïdes, SIN 160ai, 160aii, 160e, 160f						
Le Groupe de travail électronique recommande que le 39 ^{ème} CCFA <u>adopte</u> les dispositions suivantes relatives aux additifs alimentaires pour les caroténoïdes dans la NGAA.						
N° de Cat.	Catégories d'aliments	Concentration maximale		Observations	Étape	Justification fournie au Groupe de travail électronique
						(d'autres couleurs sont autorisées). 5) Nécessaires pour standardiser le colorant de ces produits et autorisés dans la catégorie d'aliments 2.1 (matières grasses et huiles essentiellement exemptes d'eau de sorte que cette disposition dans cette catégorie d'aliments devrait être maintenue à une limite de 1000 mg/kg, comme indiqué dans les catégories ci-dessus.
02.2.2	Émulsions contenant moins de 80 pour cent de matières grasses	25	mg/kg	Note CC	6	1) Il existe un besoin technologique de colorer une variété de produits avec des arômes. 2) Utilisés pour les émulsions 3) Cette catégorie d'aliments comprend les produits allégés du beurre, la margarine et leurs mélanges. Vu que de tels produits sont également dérivés du beurre (par ex., "la butterine," un mélange tartirable de beurre avec des huiles végétales) il est logique d'autoriser les caroténoïdes à la même limite que dans le beurre et le beurre concentré. 4) Pour procurer de la couleur (d'autres colorants sont autorisés) 5) Cette catégorie d'aliments comprend les produits allégés du beurre, la margarine et leurs mélanges. Vu que de tels produits sont également dérivés du beurre (par ex., "la butterine," un mélange tartirable de beurre avec des huiles végétales) il est logique d'autoriser les caroténoïdes à la même limite que dans le beurre et le beurre concentré.
02.3	Émulsions grasses essentiellement de type huile dans eau, y compris les produits mélangés et/ou aromatisés à base d'émulsions grasses	200	mg/kg	Note CC	6	1) Pour cette catégorie d'aliments les <i>carotènes, Extraits naturels, (Végétale) 160a (ii)</i> sont déjà autorisés à 1000 mg/kg. D'autres carotènes accomplissent la même fonction technologique et devraient par conséquent être répertoriés à la même limite dans la NGAA. Il devrait être noté que certaines législations nationales autorisent 200 mg/kg. 2) Utilisés pour les émulsions grasses. 3) Pour procurer de la couleur (d'autres colorants sont autorisés) 4) Pour cette catégorie d'aliments les <i>carotènes, Extraits naturels, (Végétale) 160a (ii)</i> sont déjà autorisées à 1000 mg/kg. D'autres carotènes accomplissent la même fonction technologique

Recommandation 2 – Les caroténoïdes, SIN 160ai, 160aii, 160e, 160f						
Le Groupe de travail électronique recommande que le 39 ^{ème} CCFA adopte les dispositions suivantes relatives aux additifs alimentaires pour les caroténoïdes dans la NGAA.						
N° de Cat.	Catégories d'aliments	Concentration maximale		Observations	Étape	Justification fournie au Groupe de travail électronique
						et devraient par conséquent être répertoriés à la même limite dans la NGAA. Il devrait être noté que certaines législations nationales autorisent 200 mg/kg.
02.4	Desserts à base de matière grasse (sauf les desserts lactés de la catégorie 01.7)	150	mg/kg	Note CC	6	
03.0	Glaces de consommation (y compris sorbets)	200	mg/kg	Note CC	6	
04.1.2.3	Fruits conservés au vinaigre, en saumure ou à l'huile	1000	mg/kg		3	
04.1.2.5	Confitures, gelées et marmelades	200	mg/kg		6	
04.1.2.6	Pâtes à tartiner à base de fruits (par ex., « chutney ») autres que ceux de la catégorie 04.1.2.5	500	mg/kg		6	
04.1.2.7	Fruits confits	200	mg/kg		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	100	mg/kg	Note CC	6	
04.1.2.9	Desserts à base de fruits, y compris les desserts à base d'eau aromatisée aux fruits	150	mg/kg		6	
04.1.2.11	Pâtes à base de fruits utilisées en pâtisserie	100	mg/kg	Note CC	6	
04.2.1.2	Légumes frais traités en surface (y compris champignons, racines et tubercules, légumes secs et légumineuses, aloès ordinaire), algues marines, fruits à coque et graines	500	mg/kg	Note 4⁶⁹, &16⁷⁰	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	50	mg/kg	Note CC	6	
05.1.2	Préparations à base de cacao (sirops)	100	mg/kg	Note CC	6	1) Eventuellement utilisés dans les mélanges de cacao 2) Le colorant soutient les différents arômes et types de produits.
05.1.3	Pâtes à tartiner à base de cacao (y compris celles pour pâtisseries)	100	mg/kg	Note CC	6	1) Utilisés éventuellement pour les pâtes à fourrer 2) Le colorant soutient les différents arômes et types de produits.
05.1.4	Autres produits à base de cacao et de chocola	100	mg/kg	Note CC	6	1) Utilisés pour les produits au chocolat. 2) Les caroténoïdes sont des pigments d'occurrence naturelle rouge, jaune et orange. Les caroténoïdes sont utilisés pour colorer les boissons, les aliments surgelés, les pâtes à base de fruits, les bonbons, les produits de boulangerie et les compléments alimentaires. Le colorant est une caractéristique importante de l'aliment qui stimule l'attraction de l'aliment et notre plaisir de manger. Les colorants d'additifs sont utilisés dans les

⁶⁹ **Note 4:** À des fins de décoration, d'échantillonnage, de marquage du produit.

⁷⁰ **Note 16:** Utilisation dans les glaçages, enrobages ou décorations des fruits, des légumes, de la viande ou du poisson.

Recommandation 2 – Les caroténoïdes, SIN 160ai, 160aii, 160e, 160f						
Le Groupe de travail électronique recommande que le 39 ^{ème} CCFA adopte les dispositions suivantes relatives aux additifs alimentaires pour les caroténoïdes dans la NGAA.						
N° de Cat.	Catégories d'aliments	Concentration maximale		Observations	Étape	Justification fournie au Groupe de travail électronique
						aliments pour compenser la perte de couleur qui peut apparaître à cause de l'exposition à la lumière, à l'air, les extrêmes de température et l'humidité ainsi que les conditions d'entreposage. Les colorants d'additifs stimulent les couleurs qui apparaissent naturellement et corrigent les variations naturelles de couleurs. Les colorants fournissent également une identité de couleurs aux aliments qui sinon seraient virtuellement sans couleurs. 3) Le colorant soutient les différents arômes et types de produits.
05.1.5	Produits d'imitation du chocolat et succédanés du chocolat	100	mg/kg	Note CC	6	Utilisés pour les chocolats d'imitation
05.2	Confiseries autres que celles mentionnées aux catégories 05.1, 05.3 et 05.4, y compris confiseries dures et tendres, nougats, etc.	100	mg/kg	Note CC	6	Le colorant soutient les différents arômes et types de produits.
05.3	Gomme à mâcher (chewing-gum)	100	mg/kg	Note CC	6	<p>1) Besoin technologique/justification de la teneur</p> <p>Le bêta carotène est généralement utilisé en tant que colorant jaune dans le chemin gum, mais étant donné qu'il est soluble à l'huile il peut être encapsulé dans la gomme base et perdre un peu de sa valeur d'apparence en tant que colorant. Davantage de colorant est nécessaire pour masquer les édulcorants blancs ainsi que la base de gomme brune /crème lorsque le colorant est ajouté à la formulation durant le mélange. Pour obtenir les teintes de couleurs brillantes acceptables pour le consommateur, la limite d'emploi est beaucoup plus élevée dans le Gomme à mâcher (chewing-gum), spécialement pour créer des produits attractifs d'apparence comme le jaune des gommages aromatisées à l'orange. La gamme des caroténoïdes est utilisée dans des teneurs et des mélanges variés pour obtenir la gamme de colorants désirée. Etant donné que la base de Gomme à mâcher (chewing-gum) absorbe le colorant, le Gomme à mâcher (chewing-gum) requiert des quantités importantes pour masquer et surpasser les teintes ternes lorsque des quantités peu élevées de colorants sont utilisées. Un minimum de 500 mg/kg est nécessaire pour garantir une</p>

Recommandation 2 – Les caroténoïdes, SIN 160ai, 160aii, 160e, 160f						
Le Groupe de travail électronique recommande que le 39 ^{ème} CCFA adopte les dispositions suivantes relatives aux additifs alimentaires pour les caroténoïdes dans la NGAA.						
N° de Cat.	Catégories d'aliments	Concentration maximale		Observations	Étape	Justification fournie au Groupe de travail électronique
						couleur acceptable pour le consommateur. Sécurité Le JECFA a assigné un groupe de DJA de 5 mg/kg poids corporel de caroténoïdes SIN 160 e, SIN 160 f, SIN 160 ai, et SIN 160 aii. La consommation de 3mg de Gomme à mâcher (chewing-gum) ⁷¹ contenant 500 mg de caroténoïdes pour un adulte de 60 kg résulterait en une ingestion de 1.5 mg de colorant ou à environ 0.5 % de la DJA en supposant que tout le colorant est extrait de la gomme, et en supposant que tout le Gomme à mâcher (chewing-gum) consommé serait coloré en utilisant des caroténoïdes. 2) Le colorant soutient les différents arômes et types de produits.
05.4	Décorations (pour boulangerie fine), nappages (autres que ceux à base de fruits) et sauces sucrées	100	mg/kg	Note CC	6	1) Utilisés pour les sauces sucrées 2) Le colorant soutient les différents arômes et types de produits.
06.3	Céréales pour petit déjeuner, y compris les flocons d'avoine	200	mg/kg		6	
06.4.3	Pâtes et nouilles précuites et produits similaires	1200	mg/kg	Note CC	3	La norme Codex pour les nouilles instantanées a une LM de 1200 mg/kg en tant que caroténoïde.
06.5	Desserts à base de céréales et d'amidon (par ex., gâteaux de riz, puddings au tapioca)	150	mg/kg	Note CC	6	
06.6	Pâtes à frire (par ex., pour panure et enrobage de poisson ou volaille)	500	mg/kg		6	
07.2	Produits de boulangerie fine (sucrés, salés, épicés) et préparations	100	mg/kg	Note CC	6	
08.3.1.1	Viande, volaille et gibier compris, saumurée (y compris salée)	100	mg/kg	Note 118 ⁷²	6	
08.3.1.2	Viande, volaille et gibier compris, saumurée (y compris salée) et séchée	20	mg/kg		6	
08.3.1.3	Viande, volaille et gibier compris fermentée	20	mg/kg		6	
08.3.2	Viande, volaille et gibier compris, traitée thermiquement	20	mg/kg		6	
09.1.1	Poisson frais	300	mg/kg	Notes 50 ⁷³	6	
09.2	Poisson et produits de la pêche transformés, y compris mollusques, crustacés et échinodermes	100	mg/kg	Note 95 ⁷⁴ & CC	3	
09.3	Poisson et produits de la pêche,	100	mg/kg	Note 95, & CC	3	

⁷¹ Les chiffres collectés dans tous les pays de la Communauté économique européenne montre que la consommation journalière par habitant de chewing gum dans la Communauté économique européenne est d'1g/jour. La consommation lourde des utilisateurs est 3 fois la consommation par habitant comme cela est démontré dans le FAO/OMS 18^{ème} session du Comité du Codex sur les additifs alimentaires: " Directive pour l'évaluation simple de l'ingestion de l'additif alimentaire" et confirmée par une étude de la Communauté économique européenne conduite dans certains pays de la Communauté économique européenne .

⁷² **Note 118:** À l'exception de l'utilisation dans les tocinos (saucisses fraîches salées) à 1000 mg/kg.

⁷³ **Note 50:** Utilisation dans les oeufs de poisson uniquement.

⁷⁴ **Note 95:** Utilisation dans le surimi et les produits à base d'oeufs de poisson uniquement.

Recommandation 2 – Les caroténoïdes, SIN 160ai, 160aii, 160e, 160f						
Le Groupe de travail électronique recommande que le 39 ^{ème} CCFA adopte les dispositions suivantes relatives aux additifs alimentaires pour les caroténoïdes dans la NGAA.						
N° de Cat.	Catégories d'aliments	Concentration maximale		Observations	Étape	Justification fournie au Groupe de travail électronique
	en semi-consERVE, y compris mollusques, crustacés et échinodermes					
09.4	Poisson et produits de la pêche, en conserve, y compris fermentés ou en boîte, y compris mollusques, crustacés et échinodermes	100	mg/kg	Note 95, & CC	6	
10.1	Œufs frais	1000	mg/kg	Note 4 ⁷⁵	3	
10.2	Produits à base d'œufs	1000	mg/kg		3	Utilisés pour les produits à base d'œufs
10.4	Desserts à base d'œufs (par ex., flans)	150	mg/kg		6	1) Pour cette catégorie d'aliments les <i>carotènes, Extraits naturels, (Végétale) 160a (ii)</i> sont déjà autorisés à 150 mg/kg. D'autres carotènes accomplissent la même fonction technologique et devraient par conséquent être répertoriés à la même limite dans la NGAA. 2) Utilisés pour les crèmes anglaises
12.2.2	Assaisonnements et condiments	500	mg/kg		6	
12.4	Moutardes	300	mg/kg		6	
12.5	Potages et bouillons	300	mg/kg		6	
12.6	Sauces et produits similaires	500	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)	50	mg/kg	Note CC	3	
12.9.5	Autres produits protéiques	100	mg/kg		6	Utilisés pour d'autres produits à base de protéines
13.3	Aliments diététiques destinés à des usages médicaux particuliers (à l'exclusion des produits de la catégorie 13.1)	50	mg/kg	Note CC	6	
13.4	Aliments diététiques pour régimes amaigrissants	50	mg/kg	Note CC	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	Note CC	6	
13.6	Compléments alimentaires	300	mg/kg	Note CC	6	Les caroténoïdes en tant que bêtacarotène (SIN 160ai et 160aii), le Bêta-apocaroténal - 8' (160e) et l'acide bêta-apo-8'-caroténique, ester éthylique ou méthylique (160f) sont utilisés dans les compléments alimentaires (catégorie 13.6) en tant que colorant. Les principaux emplois sont pour colorer les enveloppes des capsules des compléments alimentaires et pour colorer la solution résultant des tablettes dissolvantes/effervescentes des compléments alimentaires. La limite d'usage dans les capsules varie selon l'épaisseur des enveloppes de capsule et dans les tablettes effervescentes selon la profondeur du colorant requis

⁷⁵ **Note 4:** À des fins de décoration, d'échantillonnage, de marquage du produit.

Recommandation 2 – Les caroténoïdes, SIN 160ai, 160aii, 160e, 160f						
Le Groupe de travail électronique recommande que le 39 ^{ème} CCFA adopte les dispositions suivantes relatives aux additifs alimentaires pour les caroténoïdes dans la NGAA.						
N° de Cat.	Catégories d'aliments	Concentration maximale		Observations	Étape	Justification fournie au Groupe de travail électronique
						pour la boisson. Cependant toutes les applications de 160ai et 160aii ne devraient pas excéder 600mg / kg et celles pour 160e et 160f ne devraient pas excéder 300mg / kg. A ces limites, la dose d'ingestion moyenne issue des compléments serait respectivement de moins de 5mg et 2.5mg .
14.1.3.2	Nectar de légume	100	mg/kg	Note CC	6	Utilisés pour les nectars de légumes
14.1.3.4	Concentrés pour nectar de légume	100	mg/kg	Note CC & 127⁷⁶	6	Utilisés pour les concentrés de nectars de légumes
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		6	
14.2.2	Cidre et poiré	200	mg/kg	Note CC	6	Utilisés éventuellement pour les liqueurs à la poire.
14.2.4	Vins (de produit autre que le raisin)	200	mg/kg		6	Éventuellement utilisés dans les vins sucrés
14.2.6	Spiritueux titrant plus de 15 pour cent d'alcool	200	mg/kg		6	1) Éventuellement utilisés dans les boissons alcoolisées. 2) Pour procurer de la couleur (d'autres colorants sont autorisés)
14.2.7	Boissons alcoolisées aromatisées (par ex., bière, vins et spiritueux du type boisson rafraîchissante, rafraîchissements à faible teneur en alcool)	200	mg/kg		6	Éventuellement utilisés dans les boissons alcoolisées.
15.1	À base de pommes de terre, de céréales, de farine ou d'amidon (extrait de racines et tubercules, légumes secs et légumineuses)	100	mg/kg	Note CC	3	
15.2	Fruits à coque transformés, y compris fruits à coque enrobés, seuls ou en mélange (avec, par exemple, des fruits secs)	100	mg/kg	Note CC	6	

Recommandation 3 - Caroténoïdes, SIN 160ai, 160aii, 160e, 160f						
Des commentaires sont requis sur les dispositions suivantes relatives aux additifs alimentaires pour les caroténoïdes 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	20	mg/kg			Nouvel emploi proposé. Les colorants sont utilisés pour standardiser la couleur.
02.1.2	Matières grasses et huiles végétales	1000	mg/kg		6	Information sur le besoin technologique requise. Cet Emploi qui pourrait induire en erreur le consommateur. La LM exprimée en la teneur en beta-carotène devrait être de 250 mg/kg
02.1.3	Saindoux, suif, huiles de poisson et autres grasses animales	1000	mg/kg		6	Information requise sur le besoin technologique. Cet emploi pourrait induire en erreur le consommateur. La LM exprimée en la teneur en beta-

⁷⁶ **Note 127:** Comme servi au consommateur.

Recommandation 3 - Caroténoïdes, SIN 160ai, 160aii, 160e, 160f						
Des commentaires sont requis sur les dispositions suivantes relatives aux additifs alimentaires pour les caroténoïdes dans la NGA.						
N° de Cat.	Catégories d'aliments	Concentration maximale		Observations	Étape	Justification fournie au Groupe de travail électronique
						carotene devrait être de 250 mg/kg
04.1.2.4	Fruits en boîte ou en bocaux (pasteurisés)	200	mg/kg		6	Information requise sur le besoin technologique. Cet emploi pourrait induire en erreur le consommateur.
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		3	Information sur le besoin technologique. Cet emploi pourrait induire en erreur le consommateur.
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	50	mg/kg	Note CC	6	Information sur le besoin technologique. Cet emploi pourrait induire en erreur le consommateur.
04.2.2.5	Purées et pâtes à tartiner à base de légumes (y compris champignons, racines et tubercules, légumes secs et légumineuses, aloès ordinaire), d'algues marines, de fruits à coque et de graines (comme le beurre de cacahuètes)	50	mg/kg	Note CC	3	Information sur le besoin technologique. Cet emploi pourrait induire en erreur le consommateur.
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)	50	mg/kg	Note CC	6	Information sur le besoin technologique. Cet emploi pourrait induire en erreur le consommateur.
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	50	mg/kg	Note CC	3	Information sur le besoin technologique. Cet emploi pourrait induire en erreur le consommateur.
07.1.1	Pains et petits pains	35	mg/kg		6	Information sur le besoin technologique. Cet emploi pourrait induire en erreur le consommateur.
07.1.2	Crackers (à l'exclusion des crackers sucrés)	1000	mg/kg		3	Information sur le besoin technologique. Aliments de base avec une consommation large qui pourraient augmenter l'ingestion de colorants.
07.1.3	Autres produits de boulangerie ordinaires (tels que bagels, pita, muffins anglais, etc.)	1000	mg/kg		3	Information sur le besoin technologique. Aliments de base avec une consommation large qui pourraient augmenter l'ingestion de colorants.
07.1.4	Produits apparentés au pain, y compris farces à base de pain et chapelures	1000	mg/kg	Note 116 ⁷⁷	3	Information sur le besoin technologique. Aliments de base avec une consommation large qui pourraient augmenter l'ingestion de colorants.
07.1.5	Pains et petits pains au lait à la vapeur	1000	mg/kg		3	Information sur le besoin technologique. Aliments de base avec une consommation large qui pourraient augmenter l'ingestion de colorants.

⁷⁷ **Note 116:** Utilisation dans les pâtes uniquement.

Recommandation 3 - Caroténoïdes, SIN 160ai, 160aii, 160e, 160f						
Des commentaires sont requis sur les dispositions suivantes relatives aux additifs alimentaires pour les caroténoïdes dans la NGAA.						
N° de Cat.	Catégories d'aliments	Concentration maximale		Observations	Étape	Justification fournie au Groupe de travail électronique
07.1.6	Préparations pour pain et produits de boulangerie ordinaire		BPF		6	Information sur le besoin technologique. Aliments de base avec une consommation large qui pourraient augmenter l'ingestion de colorants.
08.1.2	Viande fraîche, volaille et gibier compris, coupée fin ou hachée	100	mg/kg	Note 117 ⁷⁸ & 4 ⁷⁹ , 16 ⁸⁰	6	Information sur le besoin technologique. Cet emploi pourrait induire en erreur le consommateur et la note 117 devrait être retirée.
08.4	Enveloppes comestibles (par exemple, pour saucisses)	100	mg/kg	Note CC		Nouvel emploi proposé
09.1.2	Mollusques, crustacés et échinodermes frais	100	mg/kg	Note 4, 16 & CC		Nouvel emploi proposé
11.3	Solutions et sirops de sucre, aussi (partiellement) invertis, tels que molasses, à l'exclusion des produits de la catégorie 11.1.3	50	mg/kg			Nouvel emploi proposé
11.4	Autres sucres et sirops (par ex., xylose, sirop d'érable, nappages à base de sucre)	50	mg/kg			Nouvel emploi proposé
11.6	Édulcorants de table, y compris ceux contenant des édulcorants intenses	300,	mg/kg			Nouvel emploi proposé. les édulcorants de la maison sont fréquemment utilisés dans la cuisine et la pâtisserie familiale. L'emploi de caroténoïdes dans les édulcorants de table autorise la préparation des produits attirant pour le consommateur. Il est requis d'autoriser pour l'emploi de caroténoïdes dans les édulcorants de table une limite d'emploi allant jusqu'à 300mg/kg.
14.2.1	Bière et boissons maltées	200	mg/kg			Nouvel emploi proposé. Celui pour les carotènes végétaux a déjà été adopté.
16.0	Aliments composites - aliments n'entrant pas dans les catégories 01 à 15	500	mg/kg		6	Une justification devrait être fournie sur la raison pour laquelle le transfert ne serait pas suffisant.

CHLOROPHYLLE, COMPLEXES CUIVRIQUES (SIN 141i & 141ii)

16. Le 28^{ème} CAC a adopté différentes dispositions dans le NGAA pour l'emploi des complexes de chlorophylles cupriques .

17. Le 13^{ème} JECFA (1969) a assigné une DJA de 15 mg/kg pc/d pour les complexes de chlorophylles cupriques .

Recommandation 1 – Complexes de chlorophylles cupriques, SIN 141i, 141ii						
Le Groupe de travail électronique recommande que le 39 ^{ème} CCFA interrompe tout travail ultérieur sur les dispositions relatives aux additifs alimentaires pour les complexes de chlorophylles cupriques dans la NGAA.						
N° de Cat.	Catégories d'aliments	Max Level		Observations	Étape	Justification fournie au Groupe de travail électronique
01.6.2.1	Fromage affiné, y compris la croûte	50	mg/kg		3	
01.6.4	Fromages fondus	50	mg/kg		3	Réassigné à la sous catégorie du fromage transformé aromatisé. Voir recommandation 2

⁷⁸ **Note 117:** À l'exception de l'utilisation dans les loganizas (saucisses fraîches non fumées) à 1000 mg/kg.

⁷⁹ **Note 4:** À des fins de décoration, d'échantillonnage, de marquage du produit.

⁸⁰ **Note 16:** Utilisation dans les glaçages, enrobages ou décorations des fruits, des légumes, de la viande ou du poisson.

Recommandation 1 – Complexes de chlorophylles cupriques, SIN 141i, 141ii						
Le Groupe de travail électronique recommande que le 39ème CCFA interrompe tout travail ultérieur sur les dispositions relatives aux additifs alimentaires pour les complexes de chlorophylles cupriques dans la NGAA.						
N° de Cat.	Catégories d'aliments	Max Level		Observations	Étape	Justification fournie au Groupe de travail électronique
01.7	Desserts lactés (par ex., entremets, yogourts aux fruits ou aromatisés)	500	mg/kg		3	Voir recommandation 2
02.1.2	Matières grasses et huiles végétales		BPF		6	Emploi qui pourrait induire le consommateur en erreur
02.1.3	Saindoux, suif, huiles de poisson et autres graisses animales		BPF		6	Emploi qui pourrait induire le consommateur en erreur
02.2.1.3	Mélanges de beurre et de margarine		BPF		6	Emploi qui pourrait induire le consommateur en erreur
02.2.2	Émulsions contenant moins de 80 pour cent de matières grasses		BPF		6	Emploi qui pourrait induire le consommateur en erreur
02.3	Émulsions grasses essentiellement de type huile dans eau, y compris les produits mélangés et/ou aromatisés à base d'émulsions grasses		BPF		6	Emploi qui pourrait induire le consommateur en erreur
02.4	Desserts à base de matière grasse (sauf les desserts lactés de la catégorie 01.7)		BPF		6	Voir recommandation 2
04.1.1.2	Fruits frais traités en surface		BPF	Note 16 ⁸¹	6	
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	100	mg/kg	Notes 62 & 89 ⁸²	6	Emploi qui pourrait induire le consommateur en erreur
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	100	mg/kg	Note 62	6	Emploi qui pourrait induire le consommateur en erreur
06.3	Céréales pour petit déjeuner, y compris les flocons d'avoine	100	mg/kg		3	
06.4.2	Pâtes et nouilles sèches et produits similaires		BPF		6	C'est un aliment de base et son emploi augmentera l'ingestion du colorant. En outre, cet emploi pourrait induire en erreur le consommateur.
06.4.3	Pâtes et nouilles précuites et produits similaires		BPF		6	Voir recommandation 2
06.5	Desserts à base de céréales et d'amidon (par ex., gâteaux de riz, puddings au tapioca)	6.4	mg/kg	Note 62	6	Voir recommandation 2
09.2.1	Poisson, filets de poissons et produits de la pêche surgelés, y compris mollusques, crustacés et échinodermes		BPF	Note 95 ⁸³	6	
09.2.5	Poisson et produits de la pêche, fumés, séchés, fermentés et/ou salés, y compris mollusques, crustacés et échinodermes	40	mg/kg	Note 62	6	
12.5.1	Potages et bouillons prêts pour la consommation, y compris ceux en conserve, en bouteilles ou congelés	400	mg/kg		6	Effet indirect de l'adoption de la disposition pour 12.5. Voir recommandation 2
12.5.2	Préparations pour potages et bouillons	100	mg/kg		3	

⁸¹ **Note 16:** Utilisation dans les glaçages, enrobages ou décorations des fruits, des légumes, de la viande ou du poisson.

⁸² **Note 89:** À l'exception de l'utilisation dans le triangle séché (Konbu) à 150mg/kg.

⁸³ **Note 95:** Utilisation dans le surimi et les produits à base d'oeufs de poisson uniquement.

Recommandation 2 - Complexes de chlorophylles cupriques, SIN 141i, 141ii						
Le Groupe de travail électronique recommande que le 39 ^{ème} CCFA adopte les dispositions relatives aux additifs alimentaires pour les complexes de chlorophylles cupriques 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)	50	mg/kg	Note 52⁸⁴	3	100 mg/kg est nécessaire pour accomplir l'effet colorant
01.6.1	Fromages non affinés	50	mg/kg		3	Pour une harmonisation avec CX STAN 221
01.6.2.1	Fromage affiné, y compris la croûte	15	mg/kg		6	1) Les chlorophylles sont utilisées dans les fromages tels que la Féta à ce niveau pour fabriquer un fromage plus blanc. Cela est nécessaire à cause de la nature du lait (crémeux en couleur) dans certaines parties du monde et le besoin de produire un fromage avec des caractéristiques de couleur que les consommateurs associent typiquement à ce genre de fromage. 2) Les chlorophylles sont utilisées dans les fromages tels que la Féta à ce niveau pour fabriquer un fromage plus blanc. Cela est nécessaire à cause de la nature du lait (crémeux en couleur) dans certaines parties du monde avec des teneurs de matière grasse plus élevées et une apparence plus jaune. Les chlorophylles procurent un effet de blancheur pour offrir une couleur caractéristique que les consommateurs associent habituellement à ce genre de fromage.
01.6.2.2	Croûte de fromage affiné	75	mg/kg		3	
01.6.2.3	Fromage râpé (pour reconstitution; par. ex., pour sauces au fromage)	50	mg/kg		3	
01.6.4.2	Fromages fondus aromatisés, y compris ceux contenant des fruits, des légumes, de la viande, etc.	50	mg/kg		3	Nouvelle entrée, sous catégorie de l'avant-projet de disposition dans la catégorie d'aliments 01.6.4
01.6.5	Produits similaires	50	mg/kg		3	
01.7	Desserts lactés (par ex., entremets, yogourts aux fruits ou aromatisés)	200	mg/kg		6	1) Les chlorophylles sont utilisées en tant que colorants naturels dans les fruits et les yoghourts aromatisés ainsi que dans les desserts lactés par. ex (arômes citron vert, citron). Avec les fabricants maintenant actuellement misant sur les agents colorants plutôt naturels que synthétiques, la prolongation de cette disposition est fortement soutenue 2) Pour procurer de la couleur (d'autres couleurs sont autorisées) ; 3) Les chlorophylles sont utilisées en tant que colorants naturels dans les fruits et les yoghourts aromatisés ainsi que dans es desserts lactés par. ex (arômes citron vert/citron). Avec les fabricants misant actuellement sur les agents colorants plutôt naturels que

⁸⁴ **Note 52:** À l'exclusion du lait chocolaté.

Recommandation 2 - Complexes de chlorophylles cupriques, SIN 141i, 141ii						
Le Groupe de travail électronique recommande que le 39 ^{ème} CCFA adopte les dispositions relatives aux additifs alimentaires pour les complexes de chlorophylles cupriques dans la NGAA.						
N° de Cat.	Catégories d'aliments	Concentration maximale		Observations	Étape	Justification fournie au Groupe de travail électronique
						synthétiques, la prolongation de cette disposition est fortement appuyée
02.4	Desserts à base de matière grasse (sauf les desserts lactés de la catégorie 01.7)	500	mg/kg		3	
03.0	Glaces de consommation (y compris sorbets)	500	mg/kg		3	
04.1.2.5	Confitures, gelées et marmelades	200	mg/kg		6	Pour améliorer les propriétés organoleptiques de l'aliment
04.1.2.6	Pâtes à tartiner à base de fruits (par ex., « chutney ») autres que ceux de la catégorie 04.1.2.5	150	mg/kg		6	Pour procurer de la couleur (d'autres couleurs sont autorisées) Pour améliorer les propriétés organoleptiques de l'aliment
04.1.2.7	Fruits confits	250	mg/kg		3	
04.1.2.9	Desserts à base de fruits, y compris les desserts à base d'eau aromatisée aux fruits	150	mg/kg	Note 62 ⁸⁵	6	1) Pour procurer de la couleur (d'autres couleurs sont autorisées) 2) Pour améliorer les propriétés organoleptiques de l'aliment
05.2.1	Confiseries dures	700	mg/kg		6	
05.2.2	Confiseries tendres	100	mg/kg		6	
05.2.3	Nougats et pâtes d' amande	100	mg/kg		6	
05.3	Gomme à mâcher (chewing-gum)	700	mg/kg		6	Besoin technologique/justification de la teneur Les complexes de chlorophylles cupriques des chlorophylles et des chlorophyllines (E141) sont utilisés en tant que colorants dans la gomme à claquer et la gomme purifiant l'haleine. Pour remplir cette fonction il est nécessaire qu'une limite soit autorisée de 700mg/kg de Gomme à mâcher (chewing-gum). Cette limite donne une limite effective et acceptable de colorant au produit qui est perçue par les consommateurs comme étant la plus appropriée au type de produit type. Également les, complexes de chlorophylles cupriques et les chlorophyllines sont des absorbants d'odeurs et fonctionnent de façon effective dans les produits de sucrerie et les produits de gomme. Sécurité Le JECFA a assigné une DJA de 15 mg/kg poids corporel pour les complexes de chlorophylles cupriques. La consommation d'un morceau ⁸⁶ de gomme de 3g contenant 700 mg/kg du colorant pour un adulte de 60 kg résulterait en l'ingestion de 2.1 mg ou d'environ 0.2% de la DJA. Ceci Ceci suppose 100% d'extraction du colorant durant la

⁸⁵ **Note 62:** En tant que cuivre.

⁸⁶ Les chiffres collectés dans tous les pays de la Communauté économique européenne montre que la consommation journalière par habitant de chewing gum dans la Communauté économique européenne est d' 1g/jour. La consommation lourde des utilisateurs est 3 fois la consommation par habitant come cela est démontré dans le FAO/OMS 18^{ème} session du Comité du Codex sur les additifs alimentaires: " Directive pour l'évaluation simple de l'ingestion de l'additif alimentaire" et confirmée par une étude de la Communauté économique européenne conduite dans certains pays de la Communauté économique européenne .

Recommandation 2 - Complexes de chlorophylles cupriques, SIN 141i, 141ii						
Le Groupe de travail électronique recommande que le 39 ^{ème} CCFA adopte les dispositions relatives aux additifs alimentaires pour les complexes de chlorophylles cupriques dans la NGAA.						
N° de Cat.	Catégories d'aliments	Concentration maximale		Observations	Étape	Justification fournie au Groupe de travail électronique
						mastication, et que tout le Gomme à mâcher (chewing-gum) serait coloré en utilisant des complexes de chlorophylles cupriques ainsi que des chlorophylles.
05.4	Décorations (pour boulangerie fine), nappages (autres que ceux à base de fruits) et sauces sucrées	100	mg/kg		3	
06.4.3	Pâtes et nouilles précuites et produits similaires	100	mg/kg		3	Pour une harmonisation avec la norme Codex pour les nouilles instantanées
06.5	Desserts à base de céréales et d'amidon (par ex., gâteaux de riz, puddings au tapioca)	75	mg/kg		3	
07.2	Produits de boulangerie fine (sucrés, salés, épicés) et préparations	75	mg/kg		3	
09.2.3	Produits de la pêche hachés et en pâte, surgelés, y compris mollusques, crustacés et échinodermes	40	mg/kg	Note 95 ⁸⁷	3	
09.2.4.1	Poisson et produits de la pêche cuits	30	mg/kg	Note 62 & 95	6	
09.2.4.3	Poisson et produits de la pêche frits, y compris mollusques, crustacés et échinodermes	40	mg/kg	Note 62 & 95	6	
09.2.5	Poisson et produits de la pêche, fumés, séchés, fermentés et/ou salés, y compris mollusques, crustacés et échinodermes	200	mg/kg		3	
09.3.1	Poisson et produits de la pêche, y compris mollusques, crustacés et échinodermes, en marinade et/ou en gelée	40	mg/kg	Note 16	3	
09.3.2	Poisson et produits de la pêche, y compris mollusques, crustacés et échinodermes, au vinaigre et/ou en saumure	40	mg/kg	Note 16	3	
09.3.3	Succédanés de saumon, caviar et autres produits à base d'œufs de poisson	200	mg/kg		3	
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	75	mg/kg	Note 95	3	
09.4	Poisson et produits de la pêche, en conserve, y compris fermentés ou en boîte, y compris mollusques, crustacés et échinodermes	500	mg/kg	Note 95	6	
10.4	Desserts à base d'œufs (par ex., flans)	300	mg/kg	Note 2 ⁸⁸	3	
12.2.2	Assaisonnements et condiments	500	mg/kg		3	
12.4	Moutardes	500	mg/kg		6	
12.5	Potages et bouillons	400	mg/kg	Note 127 ⁸⁹		En accord avec la norme de produit pour les potages et bouillons
12.6	Sauces et produits similaires	100	mg/kg		3	
13.6	Compléments alimentaires	500	mg/kg	Note 3 ⁹⁰	6	1) Pour procurer de la couleur (d'autres couleurs sont

⁸⁷ **Note 95:** Utilisation dans le surimi et les produits à base d'œufs de poisson uniquement.

⁸⁸ **Note 2:** À base d'extrait sec, du poids sec, de la préparation sèche ou du concentré.

⁸⁹ **Note 127** Comme servi au consommateur.

⁹⁰ **Note 3:** Traitement de surface.

Recommandation 2 - Complexes de chlorophylles cupriques, SIN 141i, 141ii						
Le Groupe de travail électronique recommande que le 39 ^{ème} CCFA adopte les dispositions relatives aux additifs alimentaires pour les complexes de chlorophylles cupriques dans la NGAA.						
N° de Cat.	Catégories d'aliments	Concentration maximale		Observations	Étape	Justification fournie au Groupe de travail électronique
						<p>autorisées)</p> <p>2) Les complexes de chlorophylles cupriques (SIN: 141i et 141ii) sont utilisés dans les compléments alimentaires (catégorie 13.6) pour colorer les revêtements dans le cas des tablettes et les enveloppes dans le cas des capsules. Une fois transformés, la plupart des compléments alimentaires sont blancs ou beiges de couleur, même s'ils contiennent une gamme active d'ingrédients. Il a été constaté que la coloration en surface des produits est la meilleure façon de différencier les produits, à la fois dans le mécanisme de postproduction et pour la propre reconnaissance et le propre contrôle des consommateurs. Les niveaux d'emploi varient selon l'épaisseur de l'enrobage ou de l'enveloppe de la capsule en relation au poids total du produit. Toutefois toutes les applications devraient être adaptées à une limite maximale de 500mg / kg basé sur le poids du composant de couleur. La chlorophylle est une alternative préférée aux colorants artificiels.</p> <p>3) Les complexes de chlorophylles cupriques procurent une teinte bleu vert et sont utilisés en tant qu'additifs colorants dans la confiserie, le Gomme à mâcher (chewing-gum), l'alimentation transformée, les huiles végétales et les compléments alimentaires. Les chlorophylles de cuivre procurent des couleurs plus brillantes et plus stables que les couleurs sans cuivre.</p> <p>Les complexes de chlorophylles cupriques sont approuvés pour utilisation dans les denrées alimentaires et les compléments alimentaires en quantités suffisantes dans L'Union européenne comme cela est répertorié dans EU-DIR 94/26 du Parlement européen et la Directive du Conseil du 30 Juin 1994 sur les colorants. En outre, les complexes de chlorophylles cupriques sont approuvés pour une utilisation dans les compléments alimentaires au Brésil, en Turquie, en Bulgarie, en Roumanie, en Israël, en Islande et dans les compléments diététiques au Canada.</p> <p>Les complexes de chlorophylles cupriques sont utilisés dans beaucoup d'aliments commerciaux, y compris les</p>

Recommandation 2 - Complexes de chlorophylles cupriques, SIN 141i, 141ii						
Le Groupe de travail électronique recommande que le 39 ^{ème} CCFA adopte les dispositions relatives aux additifs alimentaires pour les complexes de chlorophylles cupriques dans la NGAA.						
N° de Cat.	Catégories d'aliments	Concentration maximale		Observations	Étape	Justification fournie au Groupe de travail électronique
						compléments alimentaires. L'exemple suivant montre la dose journalière en utilisant un système typique d'enrobage contenant 6% de complexes de chlorophylles cupriques appliqués à un complément alimentaire avec un gain de poids de 4% en supposant une consommation journalière de complément alimentaire de 3 g. 3 g (complément alimentaire) x 4.0% (enrobage) = 0.12 g enrobage 0.12 g enrobage x 1000 mg=120 mg enrobage 120 mg enrobage x 0.06 (chlorophylles) = 7.20 mg chlorophylles /jour Les complexes de chlorophylles cupriques ont été reconsidérés par le JECFA et estimés fiables pour les utilisations selon les normes prévues et il leur a été assigné une DJA de 15 mg/kg poids corporel par jour. La DJA du JECFA multipliée par un poids corporel de 60 kg résulterait en une quantité journalière de 900 mg/jour. L'emploi proposé de 7.20 mg par jour est bien en-dessous des 900 mg/jour.
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		6	
15.1	À base de pommes de terre, de céréales, de farine ou d'amidon (extrait de racines et tubercules, légumes secs et légumineuses)	350	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)	100	mg/kg		3	

Recommandation 3 - Complexes de chlorophylles cupriques, SIN 141i, 141ii						
Des commentaires sont requis sur les dispositions suivantes relatives aux additifs alimentaires pour les complexes de chlorophylles cupriques dans la NGAA.						
N° de Cat.	Catégories d'aliments	Concentration maximale		Observations	Étape	Justification fournie au Groupe de travail électronique
04.2.1.2	Légumes frais traités en surface (y compris champignons, racines et tubercules, légumes secs et légumineuses, aloès ordinaire), algues marines, fruits à coque et graines		BPF	Notes 4 ⁹¹ & 16 ⁹²		Nouvel emploi proposé
05.1.2	Préparations à base de cacao (sirops)	6.4	mg/kg	Note 62	3	1) La norme d'emploi est fixée comme pour le Japon. 0.0064g/kg comme pour le cuivre 2) 100 mg/kg exprimé en tant

⁹¹ **Note 4:** À des fins de décoration, d'échantillonnage, de marquage du produit. .

⁹² **Note 16:** Utilisation dans les glaçages, enrobages ou décorations des fruits, des légumes, de la viande ou du poisson.

Recommandation 3 - Complexes de chlorophylles cupriques, SIN 141i, 141ii						
Des commentaires sont requis sur les dispositions suivantes relatives aux additifs alimentaires pour les complexes de chlorophylles cupriques dans la NGAA.						
N° de Cat.	Catégories d'aliments	Concentration maximale		Observations	Étape	Justification fournie au Groupe de travail électronique
						que pigment. Le colorant soutient les différents arômes et types de produits. Une large gamme de colorants est tout aussi justifiée et devrait être autorisée de la même manière
05.1.3	Pâtes à tartiner à base de cacao (y compris celles pour pâtisseries)	6.4	mg/kg	Note 62	3	1) La norme d'emploi est fixée comme pour le Japon. 0.0064g/kg comme pour le cuivre 2) 100 mg/kg exprimé en tant que pigment. Le colorant soutient les différents arômes et types de produits. Une large gamme de colorants est tout aussi justifiée et devrait être autorisée de la même manière.
05.1.4	Autres produits à base de cacao et de chocola	700	mg/kg		6	1) La norme d'emploi est fixée comme pour le Japon. 0.0010g/kg comme pour le cuivre. La norme d'emploi pour le chocolat (par 1kg en tant que cuivre) est, en-dessous de 0.0010g/kg pour le chlorophylle de cuivre, en-dessous de 0.0064g/kg pour le complexe cuivrique de la chlorophylline sodique 2) les complexes de chlorophylles cupriques procurent une teinte bleu vert et sont utilisés en tant qu'additifs colorants dans la confiserie, le Gomme à mâcher (chewing-gum), l'alimentation transformée, les huiles végétales et les compléments alimentaires. Les chlorophylles de cuivre procurent des couleurs plus brillantes et plus stables que les couleurs sans cuivre . 3) 500 mg/kg exprimé en tant que pigment. Le colorant soutient les différents arômes et types de produits. Une large gamme de colorants est tout aussi justifiée et devrait être autorisée de la même manière
05.1.5	Produits d'imitation du chocolat et succédanés du chocolat	700	mg/kg		6	1) La norme d'emploi est fixée comme pour le Japon. 0.0010g/kg comme pour le cuivre. La norme d'emploi pour le chocolat (par 1kg en tant que cuivre) est, en-dessous de 0.0010g/kg pour le chlorophylle de cuivre, en-dessous de 0.0064g/kg pour le complexe cuivrique de la chlorophylline sodique 2) Pour procurer de la couleur (d'autres couleurs sont autorisées) 3) les complexes de chlorophylles cupriques procurent une teinte bleu vert et sont utilisés en tant qu'additifs colorants dans la confiserie, le Gomme à mâcher (chewing-gum),

Recommandation 3 - Complexes de chlorophylles cupriques, SIN 141i, 141ii						
Des commentaires sont requis sur les dispositions suivantes relatives aux additifs alimentaires pour les complexes de chlorophylles cupriques dans la NGAA.						
N° de Cat.	Catégories d'aliments	Concentration maximale		Observations	Étape	Justification fournie au Groupe de travail électronique
						l'alimentation transformée, les huiles végétales et les compléments alimentaires. Les chlorophylles de cuivre procurent des couleurs plus brillantes et plus stables que les couleurs sans cuivre . 4) 500 mg/kg exprimé en tant que pigment. Le colorant soutient les différents arômes et types de produits. Une large gamme de colorants est tout aussi justifiée et devrait être autorisée de la même manière
07.1.4	Produits apparentés au pain, y compris farces à base de pain et chapelures	6.4	mg/kg	Note 62	3	1) Il s'agit d'un aliment de base et l'emploi augmentera l'ingestion du colorant. En outre, cet emploi pourrait induire en erreur le consommateur. 2) 75 mg/kg exprimé en tant que pigment
14.1.5	Boissons alcoolisées et produits comparables à teneur faible ou nulle en alcool					Proposition pour requête d'informations sur les limites d'emploi et le besoin technologique
15.3	Amuse-gueule - À base de poisson	350	mg/kg			Nouvel emploi proposé. Cette limite est nécessaire pour accomplir le colorant. Le colorant soutient les différents arômes et types de produits

ERYTHROSINE (SIN 127)

18. Le 28^{ème} CAC a adopté une disposition dans le GSFA pour l'emploi de l'erythrosine.

19. Le 36^{ème} JECFA (1990) a assigné une DJA de 0,1 mg/kg pc/j à l'erythrosine.

20. Le 30^{ème} CCFAC a demandé que le JECFA effectue des évaluations relatives à la dose pour l'erythrosine qui soient basées sur les limites provisoires d'emploi maximales dans la NGAA et dans les données nationales de consommation alimentaire. Le 53^{ème} JECFA (1999) a conclu que l'ingestion à long terme d'erythrosine a peu de chance d'excéder la DJA vu que l'erythrosine serait utilisée dans un nombre limité de denrées alimentaires. Toutefois ils ont noté que l'ingestion d'erythrosine pourrait excéder la DJA de 0-0.1 mg/kg pc si les limites maximales proposées dans le projet de la NGAA étaient largement adoptées à un niveau national.

Recommandation 1 – Erythrosine, SIN 127						
Le Groupe de travail électronique recommande que le 39 ^{ème} CCFA <u>interrompe</u> tout travail ultérieur sur les dispositions suivantes relatives aux additifs alimentaires pour l'erythrosine dans la NGAA.						
N° de Cat.	Catégories d'aliments	Concentration maximale		Observations	Étape	Justification fournie au Groupe de travail électronique
09.2.5	Poisson et produits de la pêche, fumés, séchés, fermentés et/ou salés, y compris mollusques, crustacés et échinodermes	300	mg/kg		6	
09.3.3	Succédanés de saumon, caviar et autres produits à base d'œufs de poisson	300	mg/kg		6	
15.1	À base de pommes de terre, de céréales, de farine ou d'amidon (extrait de racines et tubercules,	300	mg/kg		6	

Recommandation 1 – Erythrosine, SIN 127						
Le Groupe de travail électronique recommande que le 39ème CCFA interrompe tout travail ultérieur sur les dispositions suivantes relatives aux additifs alimentaires pour l'erythrosine dans la NGAA.						
N° de Cat.	Catégories d'aliments	Concentration maximale		Observations	Étape	Justification fournie au Groupe de travail électronique
	légumes secs et légumineuses)					
16.0	Aliments composites - aliments n'entrant pas dans les catégories 01 à 15	300	mg/kg	Note 2 ⁹³	6	

Recommandation 2 - Erythrosine, SIN 127						
Le Groupe de travail électronique recommande que le 39ème CCFA adopte les dispositions suivantes relatives aux additifs alimentaires pour l'erythrosine 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		6	Utilisée en tant que colorant pour par.ex. l'arôme de fraise ou les boissons lactées aromatisées avec colorant rouge.
01.7	Desserts lactés (par ex., entremets, yogourts aux fruits ou aromatisés)	300	mg/kg		6	Colorant pour glace et fruits avec sauce aux fruits.
02.1.3	Saindoux, suif, huiles de poisson et autres graisses animales	300	mg/kg		3	Utilisée éventuellement pour le saindoux, le suif et les huiles de poisson et autres matières grasses animales en utilisant les préparations de colorant d'émulsions grasses
02.3	Émulsions grasses essentiellement de type huile dans eau, y compris les produits mélangés et/ou aromatisés à base d'émulsions grasses	300	mg/kg		6	Utilisée éventuellement pour les émulsions grasses colorées généralement du type eau dans l'huile, y compris les produits mélangés et/ou aromatisés basés sur les émulsions grasses en utilisant les préparations de colorant d'émulsions grasses
02.4	Desserts à base de matière grasse (sauf les desserts lactés de la catégorie 01.7)	300	mg/kg		6	Utilisée pour les crèmes de par. ex. les gâteaux en utilisant les colorants de l'émulsion grasse.
03.0	Glaces de consommation (y compris sorbets)	300	mg/kg		6	
04.1.2.4	Fruits en boîte ou en bocaux (pasteurisés)	300	mg/kg	Note 54 ⁹⁴	6	
04.1.2.5	Confitures, gelées et marmelades	400	mg/kg		6	
04.1.2.6	Pâtes à tartiner à base de fruits (par ex., « chutney ») autres que ceux de la catégorie 04.1.2.5	300	mg/kg		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	300	mg/kg		6	
04.1.2.9	Desserts à base de fruits, y compris les desserts à base d'eau aromatisée aux fruits	300	mg/kg		6	
04.1.2.11	Pâtes à base de fruits utilisées en pâtisserie	300	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	300	mg/kg		6	
04.2.2.7	Produits à base de légumes fermentés (y compris champignons, racines et	300	mg/kg		3	

⁹³ **Note 2:** À base d'extrait sec, du poids sec, de la préparation sèche ou du concentré.

⁹⁴ **Note 54:** Pour l'usage des cerises à l'alcool et cerises confites.

Recommandation 2 - Erythrosine, SIN 127						
Le Groupe de travail électronique recommande que le 39ème CCFA adopte les dispositions suivantes relatives aux additifs alimentaires pour l'érythrosine 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) et d'algues marines, à l'exclusion des produits à base de soja fermenté de la catégorie 12.10					
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	<p>1) Les bonbons sont colorés et vendus en grand nombre. Bonbons, nougats.</p> <p>2) L'érythrosine est utilisée dans les bonbons durs en tant qu'agent colorant de rétention pour stabiliser et fixer le colorant rouge.</p> <p>3) L'érythrosine est largement utilisée en tant qu'agent colorant dans les confiseries fournissant une teinte brillante rose unique. L'érythrosine a une bonne stabilité à la chaleur. Les colorants synthétiques sont largement utilisés parce qu'ils sont plus brillants, plus uniformes et incluent une gamme plus large de teintes que les couleurs naturelles. Si le CCFA interrompt le travail sur l'érythrosine, des problèmes importants résulteront de la disponibilité des produits alimentaires sur la place du marché pour les pays adoptant la NGAA.</p>
05.3	Gomme à mâcher (chewing-gum)	100	mg/kg		6	<p>1) Cet additif est nécessaire pour obtenir les teintes rouge, rose et violette désirées dans certains Gomme à mâcher (chewing-gum). La teinte brillante de l'érythrosine est unique et est utile dans la production de teintes propres, brillantes rouge, rose et violette.</p> <p>L'érythrosine est un des rares colorants synthétiques rouge qui est disponible pour l'utilisation dans le Gomme à mâcher (chewing-gum). La norme générale des additifs alimentaires devrait autoriser son emploi continu dans le Gomme à mâcher (chewing-gum), de sorte à donner aux fabricants la flexibilité nécessaire vu qu'ils développent des produits pour différents marchés.</p> <p>L'érythrosine a une DJA de JECFA relativement basse fixée à 0-0.1 mg/kg poids corporel (1990). Nous notons que l'exposition diététique à l'érythrosine attribuable au Gomme à mâcher (chewing-gum) est assez basse. Par exemple un morceau de trois grammes de Gomme à mâcher (chewing-gum) contenant de l'érythrosine à 100 mg/kg contiendrait seulement 0.3 mg d'érythrosine. Pour un adulte</p>

Recommandation 2 - Erythrosine, SIN 127						
Le Groupe de travail électronique recommande que le 39ème CCFA adopte les dispositions suivantes relatives aux additifs alimentaires pour l'érythrosine dans la NGAA.						
N° de Cat.	Catégories d'aliments	Concentration maximale		Observations	Étape	Justification fournie au Groupe de travail électronique
						de 60-kg, cela correspondrait à 0.005 mg/kg p.c., ou 5% de la DJA. Pour un enfant de 30 kg, cela correspondrait à 0.01 mg/kg p.c., ou 10% de la DJA. De loin, pas tous les Gomme à mâcher (chewing-gum) contiennent de l'érythrosine, de sorte qu'un consommateur n'est pas susceptible d'ingérer de l'érythrosine issue du Gomme à mâcher (chewing-gum) tous les jours. En outre, pas tout le colorant présent dans le Gomme à mâcher (chewing-gum) est typiquement mâché, comme cela est prouvé par la rétention de colorant dans le Gomme à mâcher (chewing-gum) après qu'il a été mâché. 2) L'érythrosine est largement utilisée en tant qu'agent colorant dans les confiseries procurant une teinte unique brillante rose. L'érythrosine possède une bonne stabilité à la chaleur. Les colorants synthétiques sont largement utilisés parce qu'ils sont plus brillants, plus uniformes et incluent une gamme plus large de teintes que les couleurs naturelles. Si le CCFA interrompt le travail sur l'érythrosine, des problèmes significatifs résulteront de la disponibilité des aliments sur la place du marché pour les pays adoptant la NGAA.
05.4	Décorations (pour boulangerie fine), nappages (autres que ceux à base de fruits) et sauces sucrées	300	mg/kg		6	
06.3	Céréales pour petit déjeuner, y compris les flocons d'avoine	300	mg/kg		6	Utilisée pour les céréales colorées
06.5	Desserts à base de céréales et d'amidon (par ex., gâteaux de riz, puddings au tapioca)	300	mg/kg		6	Eventuellement colorée pour les desserts en tant qu'arômes de baie.
08.2	Viande, volaille et gibier compris, transformée, en pièces entières ou en morceaux	30	mg/kg		6	Pour améliorer les propriétés organoleptiques de l'aliment, colorant le plus stable et peu cher. Utilisé dans les produits riches en protéines destinés à des groupes avec des bas revenus.
08.3	Viande, volaille et gibier compris, transformée, coupée fin ou hachée	300	mg/kg		6	1) Utilisée pour la viande transformée et vendue. 2) Pour améliorer les propriétés organoleptiques de l'aliment, colorant le plus stable et peu cher. Utilisé dans les produits riches en protéines destinés à des groupes avec des bas revenus.
11.4	Autres sucres et sirops (par ex., xylose, sirop d'érable, nappages à base de sucre)	300	mg/kg		6	Utilisé éventuellement en tant que colorant de sirops.
12.2	Fines herbes, épices, assaisonnements et condiments (par exemple, assaisonnements	300	mg/kg		6	Eventuellement colorant pour les épices.

Recommandation 2 - Erythrosine, SIN 127						
Le Groupe de travail électronique recommande que le 39ème CCFA adopte les dispositions suivantes relatives aux additifs alimentaires pour l'érythrosine dans la NGAA.						
N° de Cat.	Catégories d'aliments	Concentration maximale		Observations	Étape	Justification fournie au Groupe de travail électronique
	pour nouilles instantanées)					
13.6	Compléments alimentaires	300	mg/kg		6	<p>1) Eventuellement utilisée dans par. ex les comprimés colorés.</p> <p>2) l'érythrosine (SIN: 127) est utilisée dans les compléments alimentaires (catégorie 13.6) pour colorer les revêtements dans le cas de tablettes et des enveloppes dans le cas des capsules. Une fois transformés, la plupart des compléments alimentaires sont blancs ou beiges de couleur, même s'ils contiennent une gamme d'ingrédients. Il a été constaté que la coloration en surface des produits est la meilleure façon de différencier les produits, à la fois dans le mécanisme de postproduction et pour la propre reconnaissance et le propre contrôle des consommateurs. Les niveaux d'emploi varient selon l'épaisseur du revêtement ou de l'enveloppe de la capsule et de l'intensité de la couleur requise. Toutefois toutes les applications devraient être adaptées à une limite maximale de 1500mg / kg basée sur la teneur du composant de couleur.</p> <p>3) L'érythrosine est largement utilisée en tant qu'agent colorant dans les compléments alimentaires procurant une teinte unique brillante rose. L'érythrosine possède une bonne stabilité à la chaleur. Les colorants synthétiques sont largement utilisés parce qu'ils sont plus brillants, plus uniformes et incluent une gamme plus large de teintes que les couleurs naturelles. Si le CCFA interrompt le travail sur l'érythrosine, des problèmes importants résulteront de la disponibilité des produits alimentaires sur la place du marché pour les pays adoptant la NGAA.</p>
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		6	<p>1) Eventuellement colorée pour par ex. les boissons à haute valeur énergétique.</p> <p>2) Bien que nous ayons compris que l'érythrosine est autorisée dans certains pays, dans cette catégorie et peut être utilisée dans certaines boissons sportives, nous pouvons accepter la recommandation qui a été faite d'interrompre le travail à cause de la DJApeu élevée et l'emploi limité de ce colorant dans 14.1.4 (nos membres n'ont rapporté aucun emploi actuel).</p> <p>3) Ces boissons sont conçues</p>

Recommandation 2 - Erythrosine, SIN 127						
Le Groupe de travail électronique recommande que le 39 ^{ème} CCFA adopte les dispositions suivantes relatives aux additifs alimentaires pour l'érythrosine dans la NGAA.						
N° de Cat.	Catégories d'aliments	Concentration maximale		Observations	Étape	Justification fournie au Groupe de travail électronique
						pour l'emploi par des individus qui sont dans des conditions physiologiques spéciales à cause d'une dépense de l'effort musculaire intense.

VERT RAPIDE FCF (SIN 143)

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

Recommandation 1 – Vert rapide FCF, SIN 143						
Le Groupe de travail électronique recommande que le 39 ^{ème} CCFA interrompe tout travail ultérieur sur les dispositions suivantes relatives aux additifs alimentaires pour le vert rapide FCF dans la NGAA.						
N° de Cat.	Catégories d'aliments	Concentration maximale		Observations	Étape	Justification fournie au Groupe de travail électronique
06.4.3	Pâtes et nouilles précuites et produits similaires	100	mg/kg		6	Voir recommandation 2
07.1.1	Pains et petits pains	100	mg/kg		8	Effet indirect si la recommandation 2 pour la catégorie 07.0 est approuvée.
07.2	Produits de boulangerie fine (sucrés, salés, épicés) et préparations	100	mg/kg		8	
09.2.1	Poisson, filets de poissons et produits de la pêche surgelés, y compris mollusques, crustacés et échinodermes	100	mg/kg		6	
09.2.4.3	Poisson et produits de la pêche frits, y compris mollusques, crustacés et échinodermes	100	mg/kg		6	

Recommandation 2 – vert rapide FCF, SIN 143						
Le Groupe de travail électronique recommande que le 39 ^{ème} CCFA révoque les dispositions suivantes relatives aux additifs alimentaires pour le vert rapide FCF dans la NGAA.						
N° de Cat.	Catégories d'aliments	Max Level		Observations	Étape	Justification fournie au Groupe de travail électronique
07.1.1	Pains et petits pains	100	mg/kg		8	Effet indirect si la recommandation 3 pour la catégorie 07.0 est approuvée.
07.2	Produits de boulangerie fine (sucrés, salés, épicés) et préparations	100	mg/kg		8	

Recommandation 3 – vert rapide FCF, SIN 143						
Le Groupe de travail électronique recommande que le 39 ^{ème} CCFA adopte les dispositions suivantes relatives aux additifs alimentaires pour le vert rapide FCF dans la NGAA.						
N° de Cat.	Catégories d'aliments	Concentration maximale		Observations	Étape	Justification fournie au Groupe de travail électronique
02.4	Desserts à base de matière grasse (sauf les desserts lactés de la catégorie 01.7)	100	mg/kg		6	
04.1.2.6	Pâtes à tartiner à base de fruits (par ex., « chutney ») autres que ceux de la catégorie 04.1.2.5	100	mg/kg		6	
04.1.2.7	Fruits confits	100	mg/kg		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	100	mg/kg		6	
04.1.2.9	Desserts à base de fruits, y compris les desserts à base d'eau aromatisée aux fruits	100	mg/kg		6	
04.1.2.11	Pâtes à base de fruits utilisées en pâtisserie	100	mg/kg		6	
04.2.2.7	Produits à base de légumes fermentés (y compris champignons, racines et tubercules, légumes secs et légumineuses, aloès ordinaire) et	100	mg/kg		3	1) Pour procurer de la couleur (d'autres couleurs sont autorisées) 2) Pour améliorer les propriétés organoleptiques de

Recommandation 3 – vert rapide FCF, SIN 143						
Le Groupe de travail électronique recommande que le 39ème CCFA adopte les dispositions suivantes relatives aux additifs alimentaires pour le vert rapide FCF dans la NGAA.						
N° de Cat.	Catégories d'aliments	Concentration maximale		Observations	Étape	Justification fournie au Groupe de travail électronique
	d'algues marines, à l'exclusion des produits à base de soja fermenté de la catégorie 12.10					l'aliment
05.2	Confiseries autres que celles mentionnées aux catégories 05.1, 05.3 et 05.4, y compris confiseries dures et tendres, nougats, etc.	100	mg/kg		6	
05.4	Décorations (pour boulangerie fine), nappages (autres que ceux à base de fruits) et sauces sucrées	100	mg/kg		6	
06.4.2	Pâtes et nouilles sèches et produits similaires	100	mg/kg		6	1) Pour procurer de la couleur (d'autres couleurs sont autorisées) 2) Pour améliorer les propriétés organoleptiques de l'aliment
06.4.3	Pâtes et nouilles précuites et produits similaires	300	mg/kg		3	1): Pour harmoniser avec les nouilles instantanées Std. 2) Pour procurer de la couleur (d'autres couleurs sont autorisées) 3) Pour améliorer les propriétés organoleptiques de l'aliment
06.5	Desserts à base de céréales et d'amidon (par ex., gâteaux de riz, puddings au tapioca)	100	mg/kg		6	
07.0	Produits de boulangerie	100	mg/kg		6	
08.1	Viande fraîche, volaille et gibier compris	100	mg/kg	Notes 3 ⁹⁵ , 4 ⁹⁶ , & 16 ⁹⁷		
08.2	Viande, volaille et gibier compris, transformée, en pièces entières ou en morceaux	100	mg/kg	Notes 3 & 4		
08.4	Enveloppes comestibles (par exemple, pour saucisses)	100	mg/kg	Notes 3 & 4		
09.4	Poisson et produits de la pêche, en conserve, y compris fermentés ou en boîte, y compris mollusques, crustacés et échinodermes	100	mg/kg	Note 95⁹⁸	6	
10.4	Desserts à base d'œufs (par ex., flans)	100	mg/kg		6	
12.2.2	Assaisonnements et condiments	100	mg/kg		6	
12.6.1	Sauces émulsionnées ou claires (par ex., mayonnaise, sauces pour salades)	100	mg/kg		6	
13.6	Compléments alimentaires	600	mg/kg		6	Le vert solide FCF (SIN 143) est utilisé dans les compléments alimentaires (catégorie 13.6) pour colorer les revêtements dans le cas de comprimés et des enveloppes dans le cas des capsules. Une fois transformés, la plupart des compléments alimentaires sont blancs ou beiges de couleur, même s'ils contiennent une gamme d'ingrédients. Il a été constaté que la coloration en surface des produits est la meilleure façon de différencier les produits, à la fois dans le mécanisme de postproduction et pour la propre

⁹⁵ **Note 3:** Traitement de surface.

⁹⁶ **Note 4:** À des fins de décoration, d'échantillonnage, de marquage du produit.

⁹⁷ **Note 16:** Utilisation dans les glaçages, enrobages ou décorations des fruits, des légumes, de la viande ou du poisson.

⁹⁸ **Note 95:** Utilisation dans le surimi et les produits à base d'œufs de poisson uniquement.

Recommandation 3 – vert rapide FCF, SIN 143						
Le Groupe de travail électronique recommande que le 39ème CCFA <u>adopte</u> les dispositions suivantes relatives aux additifs alimentaires pour le vert rapide FCF dans la NGAA.						
N° de Cat.	Catégories d'aliments	Concentration maximale		Observations	Étape	Justification fournie au Groupe de travail électronique
						reconnaissance et le propre contrôle des consommateurs. Les niveaux d'emploi varient selon l'épaisseur de l'enrobage ou de l'enveloppe de la capsule en relation avec le poids total du produit. Toutefois toutes les applications devraient être adaptées à une limite maximale de 600mg / kg basée sur la teneur du composant du colorant. A cette limite la dose moyenne des compléments serait de moins de 5mg par jour.

EXTRAIT DE PEAU DE RAISIN (SIN 163II)

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

Recommandation 1 – Extraits de peau de raisin, SIN 163ii						
Le Groupe de travail électronique recommande que le 39ème session CCFA <u>interrompe</u> tout travail ultérieur sur les dispositions suivantes relatives aux additifs alimentaires pour les extraits de peau de raisin 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	1500	mg/kg		3	Pas de justification technologique
01.4	Crème (nature) et produits similaires	1500	mg/kg		3	Pas de justification technologique dans le produit nature. Réassigné à la sous-catégorie. Voir recommandation 2
01.6.1	Fromages non affinés	1000	mg/kg		3	Pas de justification technologique
01.6.2.1	Fromage affiné, y compris la croûte	125	mg/kg		6	Pas de justification technologique
03.0	Glaces de consommation (y compris sorbets)	1000	mg/kg		3	Voir recommandation 2
12.2	Fines herbes, épices, assaisonnements et condiments (par exemple, assaisonnements pour nouilles instantanées)	1500	mg/kg		3	Réassigné à la sous-catégorie. Voir recommandation 2
13.1.3	Préparations pour nourrissons destinées à des usages médicaux particuliers	20	mg/kg	Note 84 ⁹⁹	3	Il n'y a pas d'aliments non standardisés dans cette catégorie. Pour une harmonisation avec le projet de norme Codex pour les préparations pour nourrissons

Recommandation 2 - Extraits de peau de raisin, SIN 163ii						
Le Groupe de travail électronique recommande que le 39ème CCFA <u>adopte</u> les dispositions suivantes relatives aux additifs alimentaires pour les extraits de peau de raisin 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)	150	mg/kg	Note 52 ¹⁰⁰ , & DD ¹⁰¹	3	Une LM de 150 mg/kg d'anthocyanine est nécessaire pour soutenir la variété d'arômes et de types de produits. Une large gamme de colorants est tout aussi justifiée et devrait être autorisée de la même manière

⁹⁹ **Note 84:** Pour les enfants âgés de plus d'un an uniquement.

¹⁰⁰ **Note 52:** À l'exclusion du lait chocolaté.

¹⁰¹ **Note DD:** Exprimé en tant qu'anthocyanine.

Recommandation 2 - Extraits de peau de raisin, SIN 163ii						
Le Groupe de travail électronique recommande que le 39ème CCFA adopte les dispositions suivantes relatives aux additifs alimentaires pour les extraits de peau de raisin dans la NGAA.						
N° de Cat.	Catégories d'aliments	Concentration maximale		Observations	Étape	Justification fournie au Groupe de travail électronique
01.6.2.2	Croûte de fromage affiné	1000	mg/kg		3	
01.6.4.2	Fromages fondus aromatisés, y compris ceux contenant des fruits, des légumes, de la viande, etc.	1000	mg/kg		3	
01.6.5	Produits similaires	1000	mg/kg		3	
01.7	Desserts lactés (par ex., entremets, yogourts aux fruits ou aromatisés)	200	mg/kg	Note DD	6	200 mg/kg de pigment est nécessaire pour soutenir la variété d'arômes et de types de produits. Une large gamme de colorants est tout aussi justifiée et devrait être autorisée de la même manière
02.4	Desserts à base de matière grasse (sauf les desserts lactés de la catégorie 01.7)	200	mg/kg	Note DD	3	200 mg/kg de pigment est nécessaire pour soutenir la variété d'arômes et de types de produits. Une large gamme de colorants est tout aussi justifiée et devrait être autorisée de la même manière
03.0	Glaces de consommation (y compris sorbets)	100	mg/kg	Note DD	6	1) Pour procurer de la couleur (d'autres couleurs sont autorisées) 2) utilisés pour les sorbets 3) 200 mg/kg de pigment est nécessaire pour soutenir la variété d'arômes et de types de produits. Une large gamme de colorants est tout aussi justifiée et devrait être autorisée de la même manière
04.1.1.2	Fruits frais traités en surface		BPF	Notes 4 ¹⁰² & 16 ¹⁰³	6	
04.1.2.3	Fruits conservés au vinaigre, en saumure ou à l'huile	1500	mg/kg		3	
04.1.2.5	Confitures, gelées et marmelades	500	mg/kg	Note DD	3	500 mg/kg de pigment est nécessaire pour soutenir la variété d'arômes et de types de produits. Une large gamme de colorants est tout aussi justifiée et devrait être autorisée de la même manière
04.1.2.6	Pâtes à tartiner à base de fruits (par ex., « chutney ») autres que ceux de la catégorie 04.1.2.5	500	mg/kg	Note DD	6	500 mg/kg de pigment est nécessaire pour soutenir la variété d'arômes et de types de produits. Une large gamme de colorants est tout aussi justifiée et devrait être autorisée de la même manière
04.1.2.7	Fruits confits	1500	mg/kg		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	500	mg/kg	Note DD	3	500 mg/kg de pigment est nécessaire pour soutenir la variété d'arômes et de types de produits. Une large gamme de colorants est tout aussi justifiée et devrait être autorisée de la même manière
04.1.2.9	Desserts à base de fruits, y compris les desserts à base d'eau aromatisée aux fruits	500	mg/kg	Note DD	3	500 mg/kg de pigment est nécessaire pour appuyer les différents arômes et types de produits. Une large gamme de colorants est tout aussi justifiée et devrait être

¹⁰² **Note 4:** À des fins de décoration, d'échantillonnage, de marquage du produit.

¹⁰³ **Note 16:** Utilisation dans les glaçages, enrobages ou décorations des fruits, des légumes, de la viande ou du poisson.

Recommandation 2 - Extraits de peau de raisin, SIN 163ii						
Le Groupe de travail électronique recommande que le 39ème CCFA adopte les dispositions suivantes relatives aux additifs alimentaires pour les extraits de peau de raisin dans la NGAA.						
N° de Cat.	Catégories d'aliments	Concentration maximale		Observations	Étape	Justification fournie au Groupe de travail électronique
						autorisée de la même manière
04.1.2.10	Produits à base de fruits fermentés	500	mg/kg	Note DD	3	500 mg/kg de pigment est nécessaire pour appuyer les différents arômes et types de produits. Une large gamme de colorants est tout aussi justifiée et devrait être autorisée de la même manière
04.1.2.11	Pâtes à base de fruits utilisées en pâtisserie	500	mg/kg	Note DD	3	500 mg/kg de pigment est nécessaire pour appuyer les différents arômes et types de produits. Une large gamme de colorants est tout aussi justifiée et devrait être autorisée de la même manière
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	100	mg/kg	Note DD	6	Pour procurer de la couleur (d'autres couleurs sont autorisées)
04.2.2.5	Purées et pâtes à tartiner à base de légumes (y compris champignons, racines et tubercules, légumes secs et légumineuses, aloès ordinaire), d'algues marines, de fruits à coque et de graines (comme le beurre de cacahuètes)	100	mg/kg	Note DD	3	1) Utilisés pour les purées de légumes. 2) Pour procurer de la couleur (d'autres couleurs sont autorisées) 3) Pour améliorer les propriétés organoleptiques de l'aliment
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)	100	mg/kg	Note DD	3	1) Utilisés dans les desserts à base de légumes et les légumes marinés sucrés. 2) Pour procurer de la couleur (d'autres couleurs sont autorisées) 3) Pour améliorer les propriétés organoleptiques de l'aliment
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	100	mg/kg	Note DD	3	1) Utilisés dans les légumes fermentés. 2) Pour procurer de la couleur (d'autres couleurs sont autorisées) 3) Pour améliorer les propriétés organoleptiques de l'aliment
05.1.5	Produits d'imitation du chocolat et succédanés du chocolat	200	mg/kg	Note DD	3	Le colorant soutient les différents arômes et types de produits. Une large gamme de colorants est tout aussi justifiée et devrait être autorisée de la même manière.
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	Note DD	3	Le colorant soutient les différents arômes et types de produits. Une large gamme de colorants est tout aussi justifiée et devrait être autorisée de la même manière.
05.3	Gomme à mâcher (chewing-gum)	500	mg/kg	Note DD	6	1) Besoin technologique/justification de la teneur Les anthocyanes sont solubles dans l'eau, difficiles à diffuser dans le Gomme à

Recommandation 2 - Extraits de peau de raisin, SIN 163ii Le Groupe de travail électronique recommande que le 39ème CCFA adopte les dispositions suivantes relatives aux additifs alimentaires pour les extraits de peau de raisin dans la NGAA.						
N° de Cat.	Catégories d'aliments	Concentration maximale		Observations	Étape	Justification fournie au Groupe de travail électronique
						<p>mâcher (chewing-gum) et sont amphotères de nature, possédant quatre principes pH de formes dépendantes. Jusqu'à un pH de 3.8 les extraits commerciaux sont de teinte rouge rubis mais lorsque le pH augmente, la teinte du colorant devient plus bleue, moins intense et moins stable. Des quantités considérables doivent être utilisées pour atteindre un Gomme à mâcher (chewing-gum) d'une coloration acceptable qui réponde aux désirs du consommateur, lorsque des colorants 'naturels' sont utilisés. A cause des contraintes du pH de stabiliser le colorant, les anthocyanes ne sont généralement pas utilisés dans des produits avec un pH au-dessus de 4.2. L'effet du colorant est très bas et des teneurs élevées de colorant sont nécessaires pour accomplir un bon effet de teinture et pour obtenir une certaine stabilité dans la gomme et pour masquer l'édulcorant ainsi que les couleurs de base. Les produits sont raisonnablement stables à la chaleur mais de la couleur supplémentaire est normalement requise pour assurer une apparence raisonnable lorsque des températures élevées de transformation sont requises vu la perte de couleur et le fait qu'un brunissage peut apparaître.</p> <p>Vu qu'il est soluble à l'eau, ce colorant peut être associé avec des colorants non solubles à l'eau (Ponceau 4R) pour accomplir des modifications de couleur uniques qui ont lieu durant la mastication et qui peuvent être associées à des changements d'arôme. C'est un colorant clé soluble à l'eau qui est stable dans le Gomme à mâcher (chewing-gum) parfumé à l'acide</p> <p>Un minimum de 10000 mg/kg est nécessaire pour obtenir une couleur que le consommateur trouve acceptable.</p> <p>Sécurité</p> <p>Le JECFA a assigné une DJA de 2.5 mg/kg poids corporel pour l'extrait de peau de raisin. La</p>

Recommandation 2 - Extraits de peau de raisin, SIN 163ii						
Le Groupe de travail électronique recommande que le 39ème CCFA adopte les dispositions suivantes relatives aux additifs alimentaires pour les extraits de peau de raisin dans la NGAA.						
N° de Cat.	Catégories d'aliments	Concentration maximale		Observations	Étape	Justification fournie au Groupe de travail électronique
						consommation de 3g de Gomme à mâcher (chewing-gum) ¹⁰⁴ contenant 10 000Mg/kg d'extrait de peau de raisin par un adulte de 60kg résulterait en l'ingestion de 30 mg /jour, ou 5% de la DJA. Ceci suppose 100% d'extraction du colorant durant la mastication et suppose que tous les produits de l Gomme à mâcher (chewing-gum) sont teints en utilisant l'extrait de peau de raisin. 2) Le colorant soutient les différents arômes et types de produits. Une large gamme de colorants est tout aussi justifiée et devrait être autorisée de la même manière.
05.4	Décorations (pour boulangerie fine), nappages (autres que ceux à base de fruits) et sauces sucrées	500	mg/kg	Note DD	3	Le colorant soutient les différents arômes et types de produits. Une large gamme de colorants est tout aussi justifiée et devrait être autorisée de la même manière.
06.5	Desserts à base de céréales et d'amidon (par ex., gâteaux de riz, puddings au tapioca)	200	mg/kg	Note DD	3	
08.2	Viande, volaille et gibier compris, transformée, en pièces entières ou en morceaux	5000	mg/kg		3	1) Pour procurer de la couleur (d'autres couleurs sont autorisées) 2) Pour améliorer les propriétés organoleptiques de l'aliment
08.3.1.1	Viande, volaille et gibier compris, saumurée (y compris salée)	5000	mg/kg		3	1) Pour procurer de la couleur (d'autres couleurs sont autorisées) 2) Pour améliorer les propriétés organoleptiques de l'aliment
08.4	Enveloppes comestibles (par exemple, pour saucisses)	5000	mg/kg		3	
09.2.2	Poisson, filets de poissons et produits de la pêche enrobés de pâte à frire, surgelés, y compris mollusques, crustacés et échinodermes	500	mg/kg	Note 16	3	Utilisés éventuellement pour les produits de poissons
09.2.3	Produits de la pêche hachés et en pâte, surgelés, y compris mollusques, crustacés et échinodermes		BPF	Note 16 & 95 ¹⁰⁵	6	
09.2.4.1	Poisson et produits de la pêche cuits	500	mg/kg	Note 95	3	Aliments transformés aromatisés avec l'emploi par ex.de sauce au raisin colorée.
09.2.4.2	Mollusques et crustacés et échinodermes cuits	1000	mg/kg		3	
09.2.4.3	Poisson et produits de la pêche frits, y compris mollusques,	1000	mg/kg	Note 16 & 95	3	

¹⁰⁴ Les chiffres collectés dans tous les pays de la Communauté économique européenne montre que la consommation journalière par habitant de chewing gum dans la Communauté économique européenne est d' 1g/jour. La consommation lourde des utilisateurs est 3 fois la consommation par habitant come cela est démontré dans le FAO/OMS 18^{ème} session du Comité du Codex Committee sur les additifs alimentaires: " Directive pour l'évaluation simple de l'ingestion de l'additif alimentaire" et confirmée par une étude de la Communauté économique européenne conduite dans certains pays de la Communauté économique européenne .

¹⁰⁵ **Note 95:** Utilisation dans le surimi et les produits à base d'oeufs de poisson uniquement.

Recommandation 2 - Extraits de peau de raisin, SIN 163ii						
Le Groupe de travail électronique recommande que le 39ème CCFA adopte les dispositions suivantes relatives aux additifs alimentaires pour les extraits de peau de raisin dans la NGAA.						
N° de Cat.	Catégories d'aliments	Concentration maximale		Observations	Étape	Justification fournie au Groupe de travail électronique
	crustacés et échinodermes					
09.2.5	Poisson et produits de la pêche, fumés, séchés, fermentés et/ou salés, y compris mollusques, crustacés et échinodermes	1000	mg/kg	Note 22 ¹⁰⁶	3	
09.3.1	Poisson et produits de la pêche, y compris mollusques, crustacés et échinodermes, en marinade et/ou en gelée	500	mg/kg	Note 16	3	
09.3.2	Poisson et produits de la pêche, y compris mollusques, crustacés et échinodermes, au vinaigre et/ou en saumure	1500	mg/kg	Note 16	3	
09.3.3	Succédanés de saumon, caviar et autres produits à base d'œufs de poisson	1500	mg/kg		3	
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	1500	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	1500	mg/kg	Note 16	3	
10.4	Desserts à base d'œufs (par ex., flans)	200	mg/kg	Note DD	3	Le colorant soutient les différents arômes et types de produits. Une large gamme de colorants est tout aussi justifiée et devrait être autorisée de la même manière.
12.2.2	Assaisonnements et condiments	1500	mg/kg		3	Réassignés à partir d'une catégorie plus large
12.4	Moutardes	200	mg/kg	Note DD	3	
12.5	Potages et bouillons	500	mg/kg	Note DD	3	
12.6.1	Sauces émulsionnées ou claires (par ex., mayonnaise, sauces pour salades)	300	mg/kg	Note DD	3	
12.6.2	Sauces non émulsionnées (par ex., ketchup, sauce au fromage, sauce à la crème, sauce brune)	300	mg/kg	Note DD	3	
12.6.3	Préparations pour sauces et sauces au jus de viande	300	mg/kg	Note DD	3	
12.7	Salades (par ex., salades de pâtes, salades de pommes de terre) et pâtes à tartiner (sauf les pâtes à tartiner à base de cacao et noisettes des catégories 04.2.2.5 et 05.1.3)	1500	mg/kg		3	
12.9.5	Autres produits protéiques	500	mg/kg		3	
13.3	Aliments diététiques destinés à des usages médicaux particuliers (à l'exclusion des produits de la catégorie 13.1)	250	mg/kg	Note DD	3	
13.4	Aliments diététiques pour régimes amaigrissants	250	mg/kg	Note DD	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	250	mg/kg	Note DD	3	
13.6	Compléments alimentaires	250	mg/kg	Note DD	3	L'extrait de peau de raisin (SIN: 163ii) est utilisé dans les compléments d'aliments (catégorie 13.6) pour colorer les revêtements dans le cas

¹⁰⁶ **Note 22:** Utilisation dans les poissons préparés et fumés.

Recommandation 2 - Extraits de peau de raisin, SIN 163ii						
Le Groupe de travail électronique recommande que le 39ème CCFA adopte les dispositions suivantes relatives aux additifs alimentaires pour les extraits de peau de raisin dans la NGAA.						
N° de Cat.	Catégories d'aliments	Concentration maximale		Observations	Étape	Justification fournie au Groupe de travail électronique
						de capsules. Une fois transformés, la plupart des compléments alimentaires sont blancs ou beiges de couleur, même s'ils contiennent une gamme d'ingrédients. Il a été constaté que la coloration en surface des produits est la meilleure façon de différencier les produits, à la fois dans le mécanisme de postproduction et pour la propre reconnaissance et le propre contrôle des consommateurs. Les niveaux d'emploi varient selon l'épaisseur de revêtement ou de l'enveloppe de la capsule et de l'intensité de la couleur requise. Toutefois toutes les applications devraient être adaptées à une limite maximale de 1500mg / kg basée sur la teneur du composant de couleur. L'extrait de peau de raisin est une alternative préférée aux colorants artificiels.
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 DD	6	
14.2.1	Bière et boissons maltées	300	mg/kg	Note DD	3	
14.2.2	Cidre et poiré	300	mg/kg	Note DD	3	
14.2.4	Vins (de produit autre que le raisin)	300	mg/kg	Note DD	3	
14.2.6	Spiritueux titrant plus de 15 pour cent d'alcool	300	mg/kg	Note DD	3	
14.2.7	Boissons alcoolisées aromatisées (par ex., bière, vins et spiritueux du type boisson rafraîchissante, rafraîchissements à faible teneur en alcool)	300	mg/kg	Note DD	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)	500	mg/kg	Note DD	3	
15.2	Fruits à coque transformés, y compris fruits à coque enrobés, seuls ou en mélange (avec, par exemple, des fruits secs)	300	mg/kg	Note DD	3	

Recommandation 3 – Extraits de peau de raisin, SIN 163ii						
Des commentaires sont requis sur les dispositions suivantes relatives aux additifs alimentaires pour les extraits de peau de raisin 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	150	mg/kg	Note DD		Réassigné d'une catégorie d'aliments plus large. Les colorants sont utilisés pour standardiser la couleur
01.5.2	Produits similaires	150	mg/kg	Note DD	3	1) Eventuellement utilisés en tant que colorant pour des produits similaires de par ex.

Recommandation 3 – Extraits de peau de raisin, SIN 163ii						
Des commentaires sont requis sur les dispositions suivantes relatives aux additifs alimentaires pour les extraits de peau de raisin dans la NGAA.						
N° de Cat.	Catégories d'aliments	Concentration maximale		Observations	Étape	Justification fournie au Groupe de travail électronique
						de lait de fraises. 2) Pas de justification technologique 3) Les colorants sont utilisés pour standardiser la couleur
04.1.2.4	Fruits en boîte ou en bocaux (pasteurisés)	1500	mg/kg		3	Cet emploi augmentera l'ingestion de ce colorant et pourrait induire en erreur le consommateur.
04.2.1.2	Légumes frais traités en surface (y compris champignons, racines et tubercules, légumes secs et légumineuses, aloès ordinaire), algues marines, fruits à coque et graines		BPF	Note 16 & 4	6	Justification de nécessité
05.1.2	Préparations à base de cacao (sirops)	200	mg/kg	Note DD		Nouvel emploi proposé. Le colorant soutient les différents arômes et types de produits. Une large gamme de colorants est tout aussi justifiée et devrait être autorisée de la même manière.
05.1.3	Pâtes à tartiner à base de cacao (y compris celles pour pâtisseries)	200	mg/kg	Note DD		Nouvel emploi proposé. Le colorant soutient les différents arômes et types de produits. Une large gamme de colorants est tout aussi justifiée et devrait être autorisée de la même manière.
05.1.4	Autres produits à base de cacao et de chocola	200	mg/kg	Note DD		Nouvel emploi proposé. Le colorant soutient les différents arômes et types de produits. Une large gamme de colorants est tout aussi justifiée et devrait être autorisée de la même manière.
06.3	Céréales pour petit déjeuner, y compris les flocons d'avoine	200	mg/kg		6	Objet d'inquiétude parce que les aliments couverts par cette catégorie sont consommés principalement par les enfants
07.0	Produits de boulangerie	1500	mg/kg		3	1) Produits de boulangerie utilisant des raisins colorés sont vendus. 2) Justification de nécessité
07.1.2	Crackers (à l'exclusion des crackers sucrés)	200	mg/kg	Note DD		Nouvel emploi proposé
07.1.4	Produits apparentés au pain, y compris farces à base de pain et chapelures	200	mg/kg	Note DD		Nouvel emploi proposé
08.1.2	Viande fraîche, volaille et gibier compris, coupée fin ou hachée	1000	mg/kg	Notes 4, 16 94 ¹⁰⁷	6	Justification de nécessité
08.3.1.2	Viande, volaille et gibier compris, saumurée (y compris salée) et séchée	5000	mg/kg	Note 16	3	1) Justification pour une LM élevée si l'emploi est effectué conformément à la note 16. 2) Pour procurer de la couleur (d'autres couleurs sont autorisées)
08.3.1.3	Viande, volaille et gibier compris fermentée	5000	mg/kg	Note 16	3	1) Justification pour une LM élevée si l'emploi est effectué conformément à la note 16. 2) Pour procurer de la couleur (d'autres couleurs sont autorisées)
08.3.2	Viande, volaille et gibier compris, traitée thermiquement	5000	mg/kg	Note 16	3	1) Justification pour une LM élevée si l'emploi est effectué

¹⁰⁷ **Note 94:** Utilisation dans les loganizas (saucisses fraîches non fumées) uniquement.

Recommandation 3 – Extraits de peau de raisin, SIN 163ii						
Des commentaires sont requis sur les dispositions suivantes relatives aux additifs alimentaires pour les extraits de peau de raisin dans la NGAA.						
N° de Cat.	Catégories d'aliments	Concentration maximale		Observations	Étape	Justification fournie au Groupe de travail électronique
						conformément à la note 16. 2) Pour procurer de la couleur (d'autres couleurs sont autorisées)
08.3.3	Viande, volaille et gibier compris, congelée	5000	mg/kg	Note 16	3	1) Justification pour une LM élevée si l'emploi est effectué conformément à la note 16. 2) Pour procurer de la couleur (d'autres couleurs sont autorisées)
10.1	Œufs frais	1500	mg/kg	Note 4 ¹⁰⁸	3	Justification de nécessité
14.1.3.2	Nectar de légume	1500	mg/kg		3	Justification de nécessité
14.1.3.4	Concentrés pour nectar de légume	1500	mg/kg		3	Justification de nécessité
14.2.3.2	Vins mousseux et pétillants	1500	mg/kg		3	Justification de nécessité
14.2.3.3	Vins mutés, vins de liqueur et vins doux naturels	1500	mg/kg		3	Justification de nécessité
15.3	Amuse-gueule - À base de poisson	500	mg/kg			Nouvel emploi proposé
16.0	Aliments composites - aliments n'entrant pas dans les catégories 01 à 15	1500	mg/kg		3	1) Justification pour laquelle le transfert ne serait pas suffisant.
16.0	Aliments composites - aliments n'entrant pas dans les catégories 01 à 15	10	mg/kg		6	2) Utilisé pour les complexes d'aliments 3) Pour procurer de la couleur (d'autres couleurs sont autorisées)

INDIGOTINE (SIN 132)

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

Recommandation 1 – Indigotine, SIN 132						
Le Groupe de travail électronique recommande que le 39ème session le CCFA interrompe tout travail ultérieur sur les dispositions suivantes relatives aux additifs alimentaires pour l'indigotine dans la NGAA.						
N° de Cat.	Catégories d'aliments	Concentration maximale		Observations	Étape	Justification fournie au Groupe de travail électronique
01.6.1	Fromages non affinés	200	mg/kg	Note 3 ¹⁰⁹	3	On ne s'attend pas à ce qu'une croûte se forme dans le fromage non affiné.
02.2.1.2	Margarine et produits analogues	200	mg/kg		3	
04.1.2.4	Fruits en boîte ou en bocaux (pasteurisés)	200	mg/kg		6	Emploi qui pourrait induire le consommateur en erreur
04.2.2.4	Légumes en boîte ou en bocaux (pasteurisés) ou pasteurisés sous pression (y compris champignons, racines et tubercules, légumes secs et légumineuses, aloès ordinaire), algues marines	200	mg/kg		6	Emploi qui pourrait induire le consommateur en erreur
05.1.3	Pâtes à tartiner à base de cacao (y compris celles pour pâtisseries)	100	mg/kg		6	Éventuellement utilisée en tant que colorant pour les préparations pour les tartinades.
05.1.4	Autres produits à base de cacao et de chocola	450	mg/kg		6	1) Utilisée éventuellement pour les produits à base de chocolat 2) L'indigotine est utilisée en tant que colorant additif dans la confiserie lorsqu'une teinte bleue-rouge foncée est souhaitée. L'indigotine a une large acceptabilité et par conséquent est un colorant largement employé
06.3	Céréales pour petit déjeuner, y compris les flocons d'avoine	300	mg/kg		6	Parce que ces aliments sont consommés par des enfants et que la DJA est basse.
07.0	Produits de boulangerie	300	mg/kg		6	Le besoin technologique est mis

¹⁰⁸ **Note 4:** À des fins de décoration, d'échantillonnage, de marquage du produit.

¹⁰⁹ **Note 3:** Traitement de surface.

Recommandation 1 – Indigotine, SIN 132						
Le Groupe de travail électronique recommande que le 39ème session le CCFA interrompe tout travail ultérieur sur les dispositions suivantes relatives aux additifs alimentaires pour l'indigotine dans la NGAA.						
N° de Cat.	Catégories d'aliments	Concentration maximale		Observations	Étape	Justification fournie au Groupe de travail électronique
						en doute et ces aliments de base avec une large consommation augmenteraient l'ingestion de ce colorant. Réassignée à la sous-catégorie. Voir recommandation 2.
12.2.1	Fines herbes et épices	300	mg/kg		6	

Recommandation 2 - Indigotine, SIN 132						
Le Groupe de travail électronique recommande que le 39ème CCFA adopte les dispositions suivantes relatives aux additifs alimentaires pour l'indigotine 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 52 ¹¹⁰	6	
01.6.2.2	Croûte de fromage affiné	100	mg/kg		6	
01.6.5	Produits similaires	200	mg/kg	Note 3	3	
01.7	Desserts lactés (par ex., entremets, yogourts aux fruits ou aromatisés)	150	mg/kg		6	
02.1.3	Saindoux, suif, huiles de poisson et autres graisses animales	300	mg/kg		3	1) Eventuellement colorée en utilisant la préparation émulsifiée de colorant 2) Emploi qui pourrait induire le consommateur en erreur
02.3	Émulsions grasses essentiellement de type huile dans eau, y compris les produits mélangés et/ou aromatisés à base d'émulsions grasses	300	mg/kg		6	1) Utilisée éventuellement en tant que préparations de colorant d'émulsions grasses. 2) Pour procurer de la couleur (d'autres couleurs sont autorisées)
02.4	Desserts à base de matière grasse (sauf les desserts lactés de la catégorie 01.7)	150	mg/kg		6	
03.0	Glaces de consommation (y compris sorbets)	150	mg/kg		6	
04.1.2.5	Confitures, gelées et marmelades	300	mg/kg		6	
04.1.2.6	Pâtes à tartiner à base de fruits (par ex., « chutney ») autres que ceux de la catégorie 04.1.2.5	300	mg/kg		6	
04.1.2.7	Fruits confits	200	mg/kg		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	150	mg/kg		6	
04.1.2.9	Desserts à base de fruits, y compris les desserts à base d'eau aromatisée aux fruits	150	mg/kg		6	
04.1.2.11	Pâtes à base de fruits utilisées en pâtisserie	150	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	150	mg/kg		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	200	mg/kg	Note 92 ¹¹¹	6	

¹¹⁰ Note 52: À l'exclusion du lait chocolaté.

Recommandation 2 - Indigotine, SIN 132						
Le Groupe de travail électronique recommande que le 39 ^{ème} CCFA adopte les dispositions suivantes relatives aux additifs alimentaires pour l'indigotine dans la NGAA.						
N° de Cat.	Catégories d'aliments	Concentration maximale		Observations	Étape	Justification fournie au Groupe de travail électronique
	que catégorie 04.2.2.5 (par exemple, desserts et sauces à base de légumes, légumes confits)					
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	300	mg/kg		3	
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	<p>Besoin technique/justification de limite</p> <p>Cet additif est nécessaire pour obtenir les couleurs bleu et/ou pourpres du Gomme à mâcher (chewing-gum). Vu que l'addition du colorant n'a pas un effet de teinture important, de plus grandes quantités sont requises pour obtenir un effet de couleur approprié lorsqu'il diffusé dans le Gomme à mâcher (chewing-gum). Utilisé en des quantités suffisantes, l'indigotine donne au Gomme à mâcher (chewing-gum) une teinte bleue foncée brillante particulière qui est appropriée pour les produits aromatisés aux petit fruits foncés (par. ex. le bleuet, le cassis). L'indigotine a une teinte rouge-bleue plus brillante que d'autres colorants bleus qui, mélangée à un colorant rouge, la rend adaptée pour obtenir du Gomme à mâcher (chewing-gum) avec des couleurs violettes. La teinte violette peut varier en changeant le taux d'indigotine ainsi que le composant chromatique rouge. En outre, certaines teintes de couleurs bruns foncés utilisées dans le Gomme à mâcher (chewing-gum) peuvent être obtenues uniquement par le mélange approprié de l' indigotine avec des composants chromatiques rouge et jaune. Ici, des colorants bruns alternatifs existants comme le caramel (E150) produisent une couleur du Gomme à mâcher (chewing-gum) qui est un brun plus clair que désiré. Selon la teinte normale des autres ingrédients du Gomme à mâcher (chewing-gum) (par</p>

¹¹¹ **Note 92:**À l'exclusion des sauces à base de tomate.

Recommandation 2 - Indigotine, SIN 132						
Le Groupe de travail électronique recommande que le 39 ^{ème} CCFA adopte les dispositions suivantes relatives aux additifs alimentaires pour l'indigotine dans la NGAA.						
N° de Cat.	Catégories d'aliments	Concentration maximale		Observations	Étape	Justification fournie au Groupe de travail électronique
						<p>exemple le sucre, le sorbitol, le sirop de glucose, la gomme de base, etc.) la quantité d'indigotine requise pour produire la couleur désirée peut varier. Basé sur des préparations antérieures et existantes 300 mg d'indigotine/kg pour le Gomme à mâcher (chewing-gum) fini est nécessaire pour produire une couleur acceptable pour le consommateur. Les additions de ce colorant à moins de 300 mg/ kg peut résulter en la production de teintes plutôt inattractives, le colorant étant mélangé avec le blanc crémeux ou la couleur grise de la gomme de base et /ou avec la couleur blanche brillante des principaux édulcorants. C'est pourquoi des limites plus élevées sont requises pour surpasser et masquer les couleurs de base et des édulcorants pour fournir un certain degré de clarté et une apparence attrayante au produit.</p> <p>Sécurité</p> <p>La valeur de la DJA du JECFA pour l'indigotine est de 0-5 mg/kg poids corporel. La consommation de 3g de Gomme à mâcher (chewing-gum)¹ contenant 300 mg/kg d'indigotine pour un adulte de 60 kg résulterait en l'ingestion de 0.9 mg de colorant ou à environ 0.3% de la DJA. Cette ingestion est basée sur la présomption d'une extraction de 100% du colorant durant la mastication, et suppose que tous les produits de Gomme à mâcher (chewing-gum) consommés seraient colorés en utilisant de l'indigotine.</p>
05.4	Décorations (pour boulangerie fine), nappages (autres que ceux à base de fruits) et sauces sucrées	300	mg/kg		6	
06.5	Desserts à base de céréales et d'amidon (par ex., gâteaux de riz, puddings au tapioca)	150	mg/kg		6	
07.2	Produits de boulangerie fine (sucrés, salés, épicés) et préparations	200	mg/kg		6	Réassignée à partir d'une plus large catégorie d'aliments
09.1.1	Poisson frais	300	mg/kg	Note 50 ¹¹² & 16 ¹¹³	6	
09.2.1	Poisson, filets de poissons et produits de la pêche surgelés, y compris mollusques, crustacés et échinodermes	300	mg/kg	Note 95 ¹¹⁴	6	
09.2.4.1	Poisson et produits de la pêche cuits	300	mg/kg	Note 95	6	

¹¹² **Note 50:** Utilisation dans les oeufs de poisson uniquement.

¹¹³ **Note 16:** Utilisation dans les glaçages, enrobages ou décorations des fruits, des légumes, de la viande ou du poisson.

¹¹⁴ **Note 95:** Utilisation dans le surimi et les produits à base d'oeufs de poisson uniquement.

Recommandation 2 - Indigotine, SIN 132						
Le Groupe de travail électronique recommande que le 39 ^{ème} CCFA adopte les dispositions suivantes relatives aux additifs alimentaires pour l'indigotine dans la NGAA.						
N° de Cat.	Catégories d'aliments	Concentration maximale		Observations	Étape	Justification fournie au Groupe de travail électronique
09.2.4.2	Mollusques et crustacés et échinodermes cuits	250	mg/kg	Note 16	6	
09.2.5	Poisson et produits de la pêche, fumés, séchés, fermentés et/ou salés, y compris mollusques, crustacés et échinodermes	300	mg/kg	Note 22 ¹¹⁵	6	
09.3.3	Succédanés de saumon, caviar et autres produits à base d'œufs de poisson	300	mg/kg		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	300	mg/kg		6	
09.4	Poisson et produits de la pêche, en conserve, y compris fermentés ou en boîte, y compris mollusques, crustacés et échinodermes	300	mg/kg		6	
10.1	Œufs frais	300	mg/kg	Note 4 ¹¹⁶	3	
10.4	Desserts à base d'œufs (par ex., flans)	300	mg/kg		6	
12.2.2	Assaisonnements et condiments	300	mg/kg		6	
12.4	Moutardes	300	mg/kg		6	
12.5	Potages et bouillons	50	mg/kg		6	
12.6	Sauces et produits similaires	300	mg/kg		6	
12.9.5	Autres produits protéiques	100	mg/kg		6	
13.3	Aliments diététiques destinés à des usages médicaux particuliers (à l'exclusion des produits de la catégorie 13.1)	50	mg/kg		6	
13.4	Aliments diététiques pour régimes amaigrissants	50	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	300	mg/kg		6	
13.6	Compléments alimentaires	300	mg/kg		6	L'indigotine (SIN 132) est utilisée dans les compléments alimentaires (catégorie 13.6) pour colorer les revêtements dans le cas de comprimés et des enveloppes dans le cas de capsules. Une fois transformés, la plupart des compléments alimentaires sont blancs ou beiges de couleur, même s'ils contiennent une gamme d'ingrédients. Il a été constaté que la coloration en surface des produits est la meilleure façon de différencier les produits, à la fois dans le mécanisme de postproduction et pour la propre reconnaissance et le propre contrôle des consommateurs. Les niveaux d'emploi varient selon l'épaisseur de l'enrobage ou de l'enveloppe de la capsule en relation au poids total du produit. Toutefois toutes les applications devraient être adaptées à une limite maximale de 600mg / kg basé

¹¹⁵ **Note 22:** Utilisation dans les poissons préparés et fumés.

¹¹⁶ **Note 4:** À des fins de décoration, d'échantillonnage, de marquage du produit.

Recommandation 2 - Indigotine, SIN 132						
Le Groupe de travail électronique recommande que le 39 ^{ème} CCFA adopte les dispositions suivantes relatives aux additifs alimentaires pour l'indigotine dans la NGAA.						
N° de Cat.	Catégories d'aliments	Concentration maximale		Observations	Étape	Justification fournie au Groupe de travail électronique
						sur le poids du colorant. A cette limite, la dose moyenne issue des compléments serait de moins de 5mg par jour.
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		6	
14.2.2	Cidre et poiré	200	mg/kg		6	
14.2.4	Vins (de produit autre que le raisin)	200	mg/kg		6	
14.2.6	Spiritueux titrant plus de 15 pour cent d'alcool	300	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)	200	mg/kg		6	
15.1	À base de pommes de terre, de céréales, de farine ou d'amidon (extrait de racines et tubercules, légumes secs et légumineuses)	200	mg/kg		6	
15.2	Fruits à coque transformés, y compris fruits à coque enrobés, seuls ou en mélange (avec, par exemple, des fruits secs)	100	mg/kg		6	

Recommandation 3 - Indigotine, SIN 132						
Des commentaires sont requis sur les dispositions suivantes relatives aux additifs alimentaires pour l'indigotine dans la NGAA.						
N° de Cat.	Catégories d'aliments	Concentration maximale		Observations	Étape	Justification fournie au Groupe de travail électronique
01.6.4.2	Fromages fondus aromatisés, y compris ceux contenant des fruits, des légumes, de la viande, etc.	100	mg/kg			Nouvel emploi proposé
11.3	Solutions et sirops de sucre, aussi (partiellement) invertis, tels que molasses, à l'exclusion des produits de la catégorie 11.1.3	300	mg/kg		6	Utilisée éventuellement pour les sirops liquides de sucre
11.4	Autres sucres et sirops (par ex., xylose, sirop d'érable, nappages à base de sucre)	300	mg/kg		6	Utilisée éventuellement pour les sirops de nappage
11.6	Édulcorants de table, y compris ceux contenant des édulcorants intenses	300	mg/kg		6	1) Utilisée éventuellement pour les édulcorants de table 2) Les producteurs d'édulcorants de table ne voient pas le besoin ou la justification pour l'emploi de l'Indigotine (SIN 132) dans les préparations d'édulcorant de table . Il est proposé de retirer cette entrée pour la cat. 11.6.
14.1.5	Boissons alcoolisées et produits comparables à teneur faible ou nulle en alcool					Proposition pour réclamer des informations sur les limites d'emploi et le besoin technologique dans cette catégorie d'aliments

OXYDES DE FER (SIN 172I, 172II, 172III)

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

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

26. Le 30^{ème} CCFAC a demandé que le JECFA effectue des évaluations relatives à la dose pour l'érythrosine qui soient basées sur les limites provisoires d'emploi maximales dans la NGAA et dans les données nationales de consommation alimentaire. Le 53^{ème} JECFA (1999) a conclu qu'il était peu probable que l'ingestion des oxydes de fer excéderait la DJA de 0-0.5 mg/kg pc.

Recommandation 1 – Oxydes de fer, SIN 172i, 172ii, 172iii						
Le Groupe de travail électronique recommande que le 39 ^{ème} CCFA <u>interrompe</u> tout travail ultérieur sur les dispositions suivantes relatives aux additifs alimentaires pour les oxydes de fer dans la NGAA.						
N° de Cat.	Catégories d'aliments	Concentration maximale		Observations	Étape	Justification fournie au Groupe de travail électronique
01.4	Crème (nature) et produits similaires		BPF		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	75	mg/kg		3	
05.1.3	Pâtes à tartiner à base de cacao (y compris celles pour pâtisseries)		BPF		6	
08.1.2	Viande fraîche, volaille et gibier compris, coupée fin ou hachée	1000	mg/kg	Note 94 ¹¹⁷	6	
08.3.1.1	Viande, volaille et gibier compris, saumurée (y compris salée)	1000	mg/kg	Note 78 ¹¹⁸	6	
08.3.1.3	Viande, volaille et gibier compris fermentée		BPF	Note 16 ¹¹⁹	6	
08.3.2	Viande, volaille et gibier compris, traitée thermiquement		BPF	Note 16	6	
08.3.3	Viande, volaille et gibier compris, congelée		BPF	Note 16	6	
09.1.1	Poisson frais		BPF	Note 50 ¹²⁰	6	
09.2.1	Poisson, filets de poissons et produits de la pêche surgelés, y compris mollusques, crustacés et échinodermes		BPF	Note 95 ¹²¹	6	
09.2.4.2	Mollusques et crustacés et échinodermes cuits		BPF		6	
14.2.2	Cidre et poiré		BPF		6	
14.2.3.2	Vins mousseux et pétillants		BPF		6	
14.2.4	Vins (de produit autre que le raisin)		BPF		6	
14.2.6	Spiritueux titrant plus de 15 pour cent d'alcool		BPF		6	
14.2.7	Boissons alcoolisées aromatisées (par ex., bière, vins et spiritueux du type boisson rafraîchissante, rafraîchissements à faible teneur en alcool)		BPF		6	

Recommandation 2 - Iron Oxides, SIN 172i, 172ii, 172iii						
Le Groupe de travail électronique recommande que le 39 ^{ème} CCFA <u>adopte</u> les normes suivantes relatives aux additifs alimentaires pour les oxydes de fer dans la NGAA.						
N° de Cat.	Catégories d'aliments	Concentration maximale		Observations	Étape	Justification fournie au Groupe de travail électronique
01.6.1	Fromages non affinés		BPF		6	Le Codex Stan 221 contient d'autres dispositions pour les autres colorants
04.2.2.6	Pulpes et préparations à base de légumes (y compris champignons,	300	mg/kg	Note 92 ¹²²	6	Pour améliorer les propriétés organoleptiques de l'aliment

¹¹⁷ **Note 94:** Utilisation dans les loganizas (saucisses fraîches non fumées) uniquement.

¹¹⁸ **Note 78:** Utilisation dans les tocinos (saucisses fraîches salées) uniquement.

¹¹⁹ **Note 16:** Utilisation dans les glaçages, enrobages ou décorations des fruits, des légumes, de la viande ou du poisson.

¹²⁰ **Note 50:** Utilisation dans les oeufs de poisson uniquement.

¹²¹ **Note 95:** Utilisation dans le surimi et les produits à base d'oeufs de poisson uniquement.

Recommandation 2 - Iron Oxides, SIN 172i, 172ii, 172iii						
Le Groupe de travail électronique recommande que le 39ème CCFA adopte les normes suivantes relatives aux additifs alimentaires pour les oxydes de fer dans la NGAA.						
N° de Cat.	Catégories d'aliments	Concentration maximale		Observations	Étape	Justification fournie au Groupe de travail électronique
	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)					
05.3	Gomme à mâcher (chewing-gum)	10.000	mg/kg		6	<p>1). Cet additif est nécessaire pour obtenir les couleurs noires désirées du Gomme à mâcher (chewing-gum). Vu que l'addition du colorant n'a pas un effet de teinture important, de plus grandes quantités sont requises pour obtenir un effet de couleur approprié lorsqu'il est diffusé dans le Gomme à mâcher (chewing-gum).</p> <p>Utilisés en des quantités suffisantes, les oxydes de fer donnent au Gomme à mâcher (chewing-gum) une teinte noire brillante particulière qui est appropriée pour les produits avec certains arômes (par. ex. le réglisse). Les oxydes de fer fournissent une teinte noire plus brillante que d'autres colorants noirs comme l'hydrocarbonne de carbone noir (E153) qui produit une teinte plus grise noire que désirée dans certains produits. En outre, les oxydes de fer peuvent être utilisés en association avec d'autres couleurs rouge, bleue et brune dans le Gomme à mâcher (chewing-gum) pour que ces couleurs apparaissent plus foncées que si elles sont appliquées dans leur pure forme.</p> <p>Selon la teinte normale des autres ingrédients du Gomme à mâcher (chewing-gum) (par exemple le sucre, le sorbitol, le sirop de glucose, la gomme de base, etc.) la quantité d'oxydes de fer requise pour produire la couleur désirée peut varier. Basés sur des préparations antérieures et existantes 1000 mg d' oxydes de fer /kg pour le Gomme à mâcher (chewing-gum) fini sont nécessaires pour produire une couleur acceptable pour le consommateur.</p> <p>Des études ont montré que des teneurs importantes de colorants sont piégées dans la base de Gomme à mâcher (chewing-gum) durant la fabrication initiale et durant la mastication et que des quantités variables sont</p>

¹²² **Note 92:** À l'exclusion des sauces à base de tomate.

Recommandation 2 - Iron Oxides, SIN 172i, 172ii, 172iii						
Le Groupe de travail électronique recommande que le 39ème CCFA adopte les normes suivantes relatives aux additifs alimentaires pour les oxydes de fer dans la NGAA.						
N° de Cat.	Catégories d'aliments	Concentration maximale		Observations	Étape	Justification fournie au Groupe de travail électronique
						libérées relativement au colorant utilisé avec des quantités importantes retenues. Les additions de ce colorant à moins de 1000 mg/ kg peuvent résulter en la production de teintes plutôt inattractives, le colorant étant mélangé avec le blanc crémeux ou la couleur grise de la gomme de base et /ou avec la couleur blanche brillante des principaux édulcorants. C'est pourquoi des limites plus élevées sont requises pour surpasser et masquer les couleurs de base ainsi que des édulcorants pour fournir un certain degré de clarté et une apparence attrayante au produit. Généralement, la stabilité à la chaleur des oxydes de fer est bonne ce qui explique leur emploi mais ils doivent être utilisés dans des produits avec une teneur en humidité basse comme le Gomme à mâcher (chewing-gum) pour maintenir leur résistance à la lumière.) La limite d'emploi maximale proposée pour la catégorie d'aliments 05.3 (Gomme à mâcher (chewing-gum)) est justifiée pour obtenir l'effet escompté.
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	50	mg/kg		3	
09.4	Poisson et produits de la pêche, en conserve, y compris fermentés ou en boîte, y compris mollusques, crustacés et échinodermes	50	mg/kg		6	
10.4	Desserts à base d'œufs (par ex., flans)		BPF		6	Pour procurer de la couleur (d'autres couleurs sont autorisées)
12.4	Moutardes		BPF		6	1) Pour procurer de la couleur (d'autres couleurs sont autorisées). 2) Pour améliorer les propriétés organoleptiques de l'aliment
12.7	Salades (par ex., salades de pâtes, salades de pommes de terre) et pâtes à tartiner (sauf les pâtes à tartiner à base de cacao et noisettes des catégories 04.2.2.5 et 05.1.3)		BPF		6	1) Pour procurer de la couleur (d'autres couleurs sont autorisées). 2) Pour améliorer les propriétés organoleptiques de l'aliment
12.9.5	Autres produits protéiques		BPF		6	Pour procurer de la couleur (d'autres couleurs sont autorisées).
13.3	Aliments diététiques destinés à des usages médicaux particuliers (à l'exclusion des produits de la catégorie 13.1)		BPF		6	Pour procurer de la couleur (d'autres couleurs sont autorisées)
13.4	Aliments diététiques pour régimes amaigrissants		BPF		6	Pour procurer de la couleur (d'autres couleurs sont

Recommandation 2 - Iron Oxides, SIN 172i, 172ii, 172iii						
Le Groupe de travail électronique recommande que le 39ème CCFA adopte les normes suivantes relatives aux additifs alimentaires pour les oxydes de fer dans la NGAA.						
N° de Cat.	Catégories d'aliments	Concentration maximale		Observations	Étape	Justification fournie au Groupe de travail électronique
						autorisées).
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		BPF		6	Pour procurer de la couleur (d'autres couleurs sont autorisées)
13.6	Compléments alimentaires	7500	mg/kg	Note 3¹²³	6	<p>1) Pour procurer de la couleur (d'autres couleurs sont autorisées), IFAC: a besoin d'une limite plus élevée que 7500 mg/kg.</p> <p>2) Les oxydes de fer (SIN: 172i, 172ii et 172iii) sont utilisés dans les compléments alimentaires (catégorie 13.6) pour colorer les revêtements dans le cas de comprimés et des enveloppes dans le cas de capsules. Une fois transformés, la plupart des compléments alimentaires sont blancs ou beiges de couleur, même s'ils contiennent une gamme d'ingrédients. Il a été constaté que la coloration en surface des produits est la meilleure façon de différencier les produits, à la fois dans le mécanisme de postproduction et pour la propre reconnaissance et le propre contrôle des consommateurs. Les niveaux d'emploi varient selon l'épaisseur du revêtement ou de l'enveloppe de la capsule en relation au poids total du produit. Toutefois toutes les applications devraient être adaptées à une limite maximale de 7500mg / kg seule ou en association. Les oxydes de fer constituent l'alternative préférée aux colorants artificiels dans beaucoup de pays, y compris ceux de l'Union européenne.</p> <p>3) Les oxydes de fer sont généralement utilisés dans cette gamme dans beaucoup de pays européens dans de nombreux produits commerciaux et aussi dans d'autres régions du monde telles que l'Australie et l'Afrique du Sud. La limite maximale de 7500 mg/kg pour les oxydes de fer proposée pour les compléments alimentaires est en-dessous des limites qui sont utilisées commercialement dans les compléments nutritionnels. L'exemple suivant montre l'ingestion journalière en utilisant un système d'enrobage typique contenant 18.7% d'oxyde de fer,</p>

¹²³ **Note 3:**Traitement de surface.

Recommandation 2 - Iron Oxides, SIN 172i, 172ii, 172iii						
Le Groupe de travail électronique recommande que le 39ème CCFA <u>adopte</u> les normes suivantes relatives aux additifs alimentaires pour les oxydes de fer dans la NGAA.						
N° de Cat.	Catégories d'aliments	Concentration maximale		Observations	Étape	Justification fournie au Groupe de travail électronique
						appliqué à un complément alimentaire avec un gain de 4% de poids en supposant une consommation de complément alimentaire journalier de 3 g. 3g (complémentaire alimentaire) x 4.0% (enrobage) = 0.12 g enrobage 0.12 g enrobage x 1000 mg=120 mg enrobage 120 mg enrobage x 0.1817 (Oxydes de fer) = 21.80 mg d'oxydes de fer /jour La DJA du JECFA multipliée par un poids corporel de 60 kg résulterait en une quantité journalière de 30 mg/jour. L'emploi proposé de 21.80 mg par jour est au-dessous des 30 mg/jour. En comparaison avec d'autres produits alimentaires, les consommateurs mêmes régulent les limites d'ingestion journalière de compléments alimentaires dans leur régime. Les fabricants de compléments alimentaires renforcent ceci en fournissant un dosage spécifique. Les recommandations sur l'étiquette du produit. Par conséquent, la dose d'ingestion ultime issue des compléments diététiques est moins importante que la dose d'ingestion issue de l'emploi de l'alimentation traditionnelle.
14.1.3.2	Nectar de légume	100	mg/kg		6	Pour améliorer les propriétés organoleptiques de l'aliment
14.1.3.4	Concentrés pour nectar de légume	100	mg/kg	Note 127 ¹²⁴	6	Pour améliorer les propriétés organoleptiques de l'aliment

PONCEAU 4R (SIN 124)

27. The 26th JECFA (1982) assigned an ADI of 4 mg/kg pc/j for ponceau 4R.

Recommandation 1 – Ponceau 4R, SIN 124						
Le Groupe de travail électronique recommande que le 39ème CCFA <u>interrompe</u> tout travail ultérieur sur les dispositions suivantes relatives aux additifs alimentaires pour le ponceau 4R dans la NGAA.						
N° de Cat.	Catégories d'aliments	Concentration maximale		Observations	Étape	Justification fournie au Groupe de travail électronique
01.6.4	Fromages fondus	200	mg/kg		6	Réassigné à la sous-catégorie 01.6.4.2. Voir recommandation 2
04.1.1.2	Fruits frais traités en surface	500	mg/kg	Note 16 ¹²⁵	6	
04.2.1.2	Légumes frais traités en surface (y compris champignons, racines et tubercules, légumes secs et légumineuses, aloès ordinaire), algues marines, fruits à coque et graines	500	mg/kg	Note 16	6	
04.2.2.3	Légumes conservés au vinaigre, à l'huile, en saumure ou à la	500	mg/kg		6	

¹²⁴ **Note 127:** Comme servi au consommateur.

¹²⁵ **Note 16:** Utilisation dans les glaçages, enrobages ou décorations des fruits, des légumes, de la viande ou du poisson.

Recommandation 1 – Ponceau 4R, SIN 124						
Le Groupe de travail électronique recommande que le 39 ^{ème} CCFA <u>interrompe</u> tout travail ultérieur sur les dispositions suivantes relatives aux additifs alimentaires pour le ponceau 4R dans la NGAA.						
N° de Cat.	Catégories d'aliments	Concentration maximale		Observations	Étape	Justification fournie au Groupe de travail électronique
	sauce de soja (y compris champignons, racines et tubercules, légumes secs et légumineuses, aloès ordinaire), algues marines					
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	200	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)	100	mg/kg		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		6	
05.1.1	Préparations à base de cacao (poudres) et pâte/tourteau de cacao	50	mg/kg		6	Il n'existe pas d'aliments standardisés dans cette catégorie. Les normes de Codex pertinentes (105 & 141) ne contiennent pas de dispositions pour les colorants.
05.1.2	Préparations à base de cacao (sirops)	50	mg/kg		6	
05.1.3	Pâtes à tartiner à base de cacao (y compris celles pour pâtisseries)	100	mg/kg		6	
05.1.4	Autres produits à base de cacao et de chocola	150	mg/kg		6	
06.3	Céréales pour petit déjeuner, y compris les flocons d'avoine	200	mg/kg		6	
08.1	Viande fraîche, volaille et gibier compris	500	mg/kg	Note 16	6	
08.2	Viande, volaille et gibier compris, transformée, en pièces entières ou en morceaux	30	mg/kg		6	
08.3.1.1	Viande, volaille et gibier compris, saumurée (y compris salée)	250	mg/kg		6	
08.3.1.2	Viande, volaille et gibier compris, saumurée (y compris salée) et séchée	200	mg/kg		6	
08.3.1.3	Viande, volaille et gibier compris fermentée	30	mg/kg		6	
08.3.2	Viande, volaille et gibier compris, traitée thermiquement	200	mg/kg		6	
08.3.3	Viande, volaille et gibier compris, congelée	200	mg/kg		6	
09.1.1	Poisson frais	300	mg/kg	Note 50 ¹²⁶	6	
09.2.1	Poisson, filets de poissons et produits de la pêche surgelés, y compris mollusques, crustacés et échinodermes	500	mg/kg		6	
09.2.4.3	Poisson et produits de la pêche frits, y compris mollusques, crustacés et échinodermes	500	mg/kg	Note 16	6	
09.3.1	Poisson et produits de la pêche, y	500	mg/kg	Note 16	6	

¹²⁶ **Note 50:** Utilisation dans les oeufs de poisson uniquement.

Recommandation 1 – Ponceau 4R, SIN 124						
Le Groupe de travail électronique recommande que le 39ème CCFA <u>interrompe</u> tout travail ultérieur sur les dispositions suivantes relatives aux additifs alimentaires pour le ponceau 4R dans la NGAA.						
N° de Cat.	Catégories d'aliments	Concentration maximale		Observations	Étape	Justification fournie au Groupe de travail électronique
	compris mollusques, crustacés et échinodermes, en marinade et/ou en gelée					
09.3.2	Poisson et produits de la pêche, y compris mollusques, crustacés et échinodermes, au vinaigre et/ou en saumure	500	mg/kg	Note 16	6	

Recommandation 2 - Ponceau 4R, SIN 124						
Le Groupe de travail électronique recommande que le 39ème CCFA <u>adopte</u> les normes suivantes relatives aux additifs alimentaires pour le ponceau 4R 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)	150	mg/kg		6	
01.6.2.2	Croûte de fromage affiné	100	mg/kg		6	
01.6.4.2	Fromages fondus aromatisés, y compris ceux contenant des fruits, des légumes, de la viande, etc.	100	mg/kg		6	Réassigné à partir d'une catégorie plus large.
01.7	Desserts lactés (par ex., entremets, yogourts aux fruits ou aromatisés)	50	mg/kg		6	
02.4	Desserts à base de matière grasse (sauf les desserts lactés de la catégorie 01.7)	50	mg/kg		6	
03.0	Glaces de consommation (y compris sorbets)	50	mg/kg		6	
04.1.2.5	Confitures, gelées et marmelades	100	mg/kg		6	
04.1.2.6	Pâtes à tartiner à base de fruits (par ex., « chutney ») autres que ceux de la catégorie 04.1.2.5	500	mg/kg		6	
04.1.2.7	Fruits confits	200	mg/kg		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	50	mg/kg		6	
04.1.2.9	Desserts à base de fruits, y compris les desserts à base d'eau aromatisée aux fruits	50	mg/kg		6	
04.1.2.11	Pâtes à base de fruits utilisées en pâtisserie	50	mg/kg		6	
05.1.5	Produits d'imitation du chocolat et succédanés du chocolat	50	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.	50	mg/kg		6	
05.4	Décorations (pour boulangerie fine), nappages (autres que ceux à base de fruits) et sauces sucrées	50	mg/kg		6	
06.5	Desserts à base de céréales et d'amidon (par ex., gâteaux de riz, puddings au tapioca)	50	mg/kg		6	
08.4	Enveloppes comestibles (par exemple, pour saucisses)	500	mg/kg	Note 16 ¹²⁷	6	
09.2.2	Poisson, filets de poissons et produits de la pêche enrobés de pâte à frire, surgelés, y compris mollusques, crustacés et échinodermes	500	mg/kg	Note 16	6	

¹²⁷ **Note 16:** Utilisation dans les glaçages, enrobages ou décorations des fruits, des légumes, de la viande ou du poisson.

Recommandation 2 - Ponceau 4R, SIN 124						
Le Groupe de travail électronique recommande que le 39ème CCFA <u>adopte</u> les normes suivantes relatives aux additifs alimentaires pour le ponceau 4R dans la NGAA.						
N° de Cat.	Catégories d'aliments	Concentration maximale		Observations	Étape	Justification fournie au Groupe de travail électronique
09.2.3	Produits de la pêche hachés et en pâte, surgelés, y compris mollusques, crustacés et échinodermes	500	mg/kg	Note 16 & 95 ¹²⁸	6	
09.2.4.1	Poisson et produits de la pêche cuits	500	mg/kg	Note 95	6	
09.2.4.2	Mollusques et crustacés et échinodermes cuits	250	mg/kg		6	
09.2.5	Poisson et produits de la pêche, fumés, séchés, fermentés et/ou salés, y compris mollusques, crustacés et échinodermes	100	mg/kg	Note 22 ¹²⁹	6	
09.3.3	Succédanés de saumon, caviar et autres produits à base d'œufs de poisson	500	mg/kg		6	
09.3.4	Poisson et produits de la pêche, en semi-conserve, y compris mollusques, crustacés et échinodermes (e.g., fish paste), excluding products of food categories 09.3.1 - 09.3.3	100	mg/kg		6	
09.4	Poisson et produits de la pêche, en conserve, y compris fermentés ou en boîte, y compris mollusques, crustacés et échinodermes	500	mg/kg		6	
10.4	Desserts à base d'œufs (par ex., flans)	50	mg/kg		6	
12.2.2	Assaisonnements et condiments	500	mg/kg		6	
12.4	Moutardes	300	mg/kg		6	
12.5	Potages et bouillons	50	mg/kg		6	
12.6	Sauces et produits similaires	50	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		6	
12.9.5	Autres produits protéiques	100	mg/kg		6	
13.4	Aliments diététiques pour régimes amaigrissants	50	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	300	mg/kg		6	
13.6	Compléments alimentaires	300	mg/kg		6	Le Ponceau 4R (SIN 124) est utilisé dans les compléments alimentaires (catégorie 13.6) pour colorer les revêtements dans le cas de tablettes et des enveloppes dans le cas des capsules. Une fois transformés, la plupart des compléments alimentaires sont blancs ou beiges de couleur, même s'ils contiennent une gamme d'ingrédients. Il a été constaté que la coloration en surface des produits est la meilleure façon de différencier les produits, à la fois dans le mécanisme de postproduction et pour la propre reconnaissance et le propre contrôle des consommateurs. Les niveaux d'emploi varient selon l'épaisseur de l'enrobage

¹²⁸ **Note 95:** Utilisation dans le surimi et les produits à base d'œufs de poisson uniquement.

¹²⁹ **Note 22:** Utilisation dans les poissons préparés et fumés.

Recommandation 2 - Ponceau 4R, SIN 124						
Le Groupe de travail électronique recommande que le 39ème CCFA adopte les normes suivantes relatives aux additifs alimentaires pour le ponceau 4R dans la NGAA.						
N° de Cat.	Catégories d'aliments	Concentration maximale		Observations	Étape	Justification fournie au Groupe de travail électronique
						ou de l'enveloppe de la capsule en relation au poids total du produit. Toutefois toutes les applications devraient être adaptées à une limite maximale de 600mg / kg basée sur le poids du composant de couleur. A ce niveau, la dose d'ingestion moyenne des compléments serait de moins de 5mg par jour.
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		6	
14.2.2	Cidre et poiré	200	mg/kg		6	
14.2.6	Spiritueux titrant plus de 15 pour cent d'alcool	200	mg/kg		6	1) Utilisé éventuellement pour les boissons alcoolisées. 2) Pour procurer de la couleur (d'autres couleurs sont autorisées)
14.2.7	Boissons alcoolisées aromatisées (par ex., bière, vins et spiritueux du type boisson rafraîchissante, rafraîchissements à faible teneur en alcool)	200	mg/kg		6	
15.1	À base de pommes de terre, de céréales, de farine ou d'amidon (extrait de racines et tubercules, légumes secs et légumineuses)	200	mg/kg		6	
15.2	Fruits à coque transformés, y compris fruits à coque enrobés, seuls ou en mélange (avec, par exemple, des fruits secs)	100	mg/kg		6	

Recommandation 3 - Ponceau 4R, SIN 124						
Des commentaires sont requis sur les dispositions relatives aux additifs alimentaires suivants pour le ponceau 4R dans la NGAA.						
N° de Cat.	Catégories d'aliments	Concentration maximale		Observations	Étape	Justification fournie au Groupe de travail électronique
01.6.1	Fromages non affinés	100	mg/kg	Note 3 ¹³⁰		Justification requise du besoin technologique
01.6.5	Produits similaires	100	mg/kg	Note 3	3	Justification requise du besoin technologique
04.1.2.4	Fruits en boîte ou en bocaux (pasteurisés)	300	mg/kg		6	Justification requise du besoin technologique
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	500	mg/kg		3	Justification requise du besoin technologique
05.3	Gomme à mâcher (chewing-gum)	300	mg/kg		6	Besoin technologique/justification de la teneur Cet additif est nécessaire pour obtenir les teintes rouge, rose et violette désirées dans certains produits de Gomme à mâcher (chewing-gum). Le ponceau 4R est un des rares colorants synthétiques rouges qui est

¹³⁰ **Note 3:** Traitement de surface.

Recommandation 3 - Ponceau 4R, SIN 124						
Des commentaires sont requis sur les dispositions relatives aux additifs alimentaires suivants pour le ponceau 4R dans la NGAA.						
N° de Cat.	Catégories d'aliments	Concentration maximale		Observations	Étape	Justification fournie au Groupe de travail électronique
						<p>disponible pour la coloration du Gomme à mâcher (chewing-gum). Le ponceau 4R est associé à une teinte unique de rouge et est désirable dans les gommes à bulles, les gommes aromatisées aux fruits, et les gommes aromatisées à la cannelle. En particulier dans le cas de l'absence de tout objet d'inquiétude, La Norme générale sur les additifs alimentaires devrait autoriser la poursuite de son emploi dans le Gomme à mâcher (chewing-gum), afin d'offrir aux fabricants la flexibilité nécessaire vu qu'ils conçoivent des produits pour différents marchés. Un minimum de 300 mg/kg est nécessaire pour obtenir une couleur acceptable pour le consommateur.</p> <p>Sécurité</p> <p>Il n'y a pas de doute sur la sécurité qu'offre le Ponceau 4R lorsqu'il est utilisé dans le Gomme à mâcher (chewing-gum) à la limite d'emploi examinée jusqu'à 300 mg/kg. La DJA du JECFA pour le Ponceau 4R est actuellement de 0-4 mg/kg poids corporel. Un morceau de trois grammes de Gomme à mâcher (chewing-gum)¹³¹ contenant du ponceau 4R à 300 mg/kg contient uniquement 0.9 mg de l'additif colorant. Ceci correspond à une très petite fraction de la DJA du JECFA qui autorise jusqu'à 240 mg de Ponceau 4R quotidiennement dans le régime d'un adulte de 60kg.</p>
07.0	Produits de boulangerie	200	mg/kg		6	Justification requise du besoin technologique
09.1.2	Mollusques, crustacés et échinodermes frais	500	mg/kg	Notes 4 ¹³² & 16	6	Justification requise du besoin technologique
10.1	Œufs frais	500	mg/kg	Note 4	3	Justification requise du besoin technologique
11.4	Autres sucres et sirops (par ex., xylose, sirop d'érable, nappages à base de sucre)	200	mg/kg		6	Justification requise du besoin technologique
11.6	Édulcorants de table, y compris ceux contenant des édulcorants intenses	200	mg/kg		6	<p>1) Eventuellement pour les édulcorants de table</p> <p>2) Les producteurs d'édulcorants de table ne voient pas de besoin ou de justification pour l'emploi du Ponceau 4R (SIN 124) dans les préparations d'édulcorants de table.</p>
13.3	Aliments diététiques destinés à des usages médicaux particuliers (à l'exclusion des produits de la	50	mg/kg		6	Justification requise du besoin technologique

¹³¹ Les chiffres collectés dans tous les pays de la Communauté économique européenne montre que la consommation journalière par habitant de chewing gum dans la Communauté économique européenne est d'1g/jour. La consommation lourde des utilisateurs est 3 fois la consommation par habitant comme cela est démontré dans le FAO/OMS 18^{ème} session du Comité du Codex sur les additifs alimentaires: " Directive pour l'évaluation simple de l'ingestion de l'additif alimentaire" et confirmée par une étude de la Communauté économique européenne conduite dans certains pays de la Communauté économique européenne .

¹³² **Note 4:** À des fins de décoration, d'échantillonnage, de marquage du produit.

Recommandation 3 - Ponceau 4R, SIN 124						
Des commentaires sont requis sur les dispositions relatives aux additifs alimentaires suivants pour le ponceau 4R dans la NGAA.						
N° de Cat.	Catégories d'aliments	Concentration maximale		Observations	Étape	Justification fournie au Groupe de travail électronique
	catégorie 13.1)					
14.2.4	Vins (de produit autre que le raisin)	200	mg/kg		6	Utilisé pour les vins fruités. Justification requise du besoin technologique
16.0	Aliments composites - aliments n'entrant pas dans les catégories 01 à 15	500	mg/kg		6	On s'interroge sur le besoin technologique dans un aliment qui ne peut pas être décrit.

RIBOFLAVINES (SIN 101I, 101II)

28. Le 28^{ème} CAC a adopté différentes dispositions dans la NGGA pour l'emploi des riboflavines.

29. Le 51^{ème} JECFA a assigné un groupe de DJA pour la riboflavine synthétique (101i) et phosphate -5' de riboflavine (101ii) de 0.5 mg/kg pc/j.

Recommandation 1 – Riboflavines, SIN 101i, 101ii						
Le Groupe de travail électronique recommande que le 39 ^{ème} CCFA <u>interrompe</u> tout travail ultérieur sur les normes suivantes relatives aux additifs alimentaires pour les riboflavines dans la NGAA.						
N° de Cat.	Catégories d'aliments	Concentration maximale		Observations	Étape	Justification fournie au Groupe de travail électronique
04.1.2.3	Fruits conservés au vinaigre, en saumure ou à l'huile	300	mg/kg		3	
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	10	mg/kg		6	Emploi qui pourrait induire le consommateur en erreur
04.2.2.4	Légumes en boîte ou en bocaux (pasteurisés) ou pasteurisés sous pression (y compris champignons, racines et tubercules, légumes secs et légumineuses, aloès ordinaire), algues marines	300	mg/kg		3	Emploi qui pourrait induire le consommateur en erreur
06.4.2	Pâtes et nouilles sèches et produits similaires	300	mg/kg		3	Emploi qui pourrait induire le consommateur en erreur et conduire à excéder la DJA
07.1	Pain et produits de boulangerie ordinaire et préparations	300	mg/kg		3	Emploi qui pourrait induire le consommateur en erreur et conduire à excéder la DJA
08.0	Viande et produits carnés, volaille et gibier compris	1000	mg/kg		6	Réassigné à certaines sous catégories
16.0	Aliments composites - aliments n'entrant pas dans les catégories 01 à 15	300	mg/kg		3	

Recommandation 2 - Riboflavines, SIN 101i, 101ii						
Le Groupe de travail électronique recommande que le 39 ^{ème} CCFA <u>révoque</u> les dispositions suivantes relatives aux additifs alimentaires pour les riboflavines dans la NGAA.						
N° de Cat.	Catégories d'aliments	Concentration maximale		Observations	Étape	Justification fournie au Groupe de travail électronique
12.5.1	Potages et bouillons prêts pour la consommation, y compris ceux en conserve, en bouteilles ou congelés	200	mg/kg			Remplacé par 12.5 à 400 mg/kg de la norme de produit. Voir recommandation 3
12.5.2	Préparations pour potages et bouillons	150	mg/kg			

Recommandation 3 - Riboflavines, SIN 101i, 101ii						
Le Groupe de travail électronique recommande que le 39 ^{ème} CCFA <u>adopte</u> les dispositions suivantes relatives aux additifs alimentaires pour les riboflavines dans la NGAA.						
N° de Cat.	Catégories d'aliments	Concentration maximale		Observations	Étape	Justification fournie au Groupe de travail électronique

Recommandation 3 - Riboflavines, SIN 101i, 101ii						
Le Groupe de travail électronique recommande que le 39ème CCFA adopte les dispositions suivantes relatives aux additifs alimentaires pour les riboflavines dans la NGAA.						
N° de Cat.	Catégories d'aliments	Concentration maximale		Observations	Étape	Justification fournie au Groupe de travail électronique
02.3	Émulsions grasses essentiellement de type huile dans eau, y compris les produits mélangés et/ou aromatisés à base d'émulsions grasses	300	mg/kg		3	1) Utilisés pour les imitations de glaces; 2) Utilisés en tant que colorant dans certains de ces produits pour équilibrer les variations dans le colorant fournies par les différentes sources de matières grasses. 3) Pour équilibrer les variations dans le colorant fournies par les différentes sources. Une large gamme de colorants est tout aussi justifiée et devrait être autorisée de la même manière
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)	300	mg/kg	Note 92 ¹³³	3	
08.2	Viande, volaille et gibier compris, transformée, en pièces entières ou en morceaux	1000	mg/kg		6	Pour améliorer les propriétés organoleptiques de l'aliment
08.3	Viande, volaille et gibier compris, transformée, coupée fin ou hachée	1000	mg/kg		6	Pour améliorer les propriétés organoleptiques de l'aliment
08.4	Enveloppes comestibles (par exemple, pour saucisses)	1000	mg/kg		6	Pour améliorer les propriétés organoleptiques de l'aliment
09.2.1	Poisson, filets de poissons et produits de la pêche surgelés, y compris mollusques, crustacés et échinodermes	1000	mg/kg	Note 95 ¹³⁴	6	
09.2.4.1	Poisson et produits de la pêche cuits	300	mg/kg	Note 95	3	
09.2.4.2	Mollusques et crustacés et échinodermes cuits	300	mg/kg		3	
09.4	Poisson et produits de la pêche, en conserve, y compris fermentés ou en boîte, y compris mollusques, crustacés et échinodermes	500	mg/kg	Note 95	6	
14.1.3.2	Nectar de légume	300	mg/kg		3	
14.1.3.4	Concentrés pour nectar de légume	300	mg/kg	Note 127 ¹³⁵	3	

JAUNE ORANGE FCF, SIN 110

30. Le 26^{ème} JECFA (1982) a assigné une DJA de 2,5 mg/kg pc/j au jaune soleil FCF.

Recommandation 1 – Jaune orangé FCF, SIN 110						
Le Groupe de travail électronique recommande que le 39ème CCFA interrompe tout travail ultérieur sur les dispositions suivantes relatives aux additifs alimentaires pour le jaune orangé FCF dans la NGAA.						
N° de Cat.	Catégories d'aliments	Concentration maximale		Observations	Étape	Justification fournie au Groupe de travail électronique
01.6.4	Fromages fondus	200	mg/kg		6	Réassigné à la sous-catégorie.

¹³³ **Note 92:** À l'exclusion des sauces à base de tomate.

¹³⁴ **Note 95:** Utilisation dans le surimi et les produits à base d'oeufs de poisson uniquement.

¹³⁵ **Note 127:** Comme servi au consommateur.

Recommandation 1 – Jaune orangé FCF, SIN 110						
Le Groupe de travail électronique recommande que le 39ème CCFA interrompe tout travail ultérieur sur les dispositions suivantes relatives aux additifs alimentaires pour le jaune orangé FCF dans la NGAA.						
N° de Cat.	Catégories d'aliments	Concentration maximale		Observations	Étape	Justification fournie au Groupe de travail électronique
						Voir recommandations 2 & 3
02.2.1.2	Margarine et produits analogues		BPF		6	
04.1.1.2	Fruits frais traités en surface	500	mg/kg	Note 16 ¹³⁶	6	Emploi qui induirait le consommateur en erreur
04.1.2.2	Fruits secs	50	mg/kg		6	Emploi qui induirait le consommateur en erreur
04.1.2.4	Fruits en boîte ou en bocaux (pasteurisés)	200	mg/kg		6	Emploi qui induirait le consommateur en erreur
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	300	mg/kg	Note 76 ¹³⁷	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	200	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)	100	mg/kg		6	
05.1.1	Préparations à base de cacao (poudres) et pâte/tourteau de cacao	50	mg/kg		6	Il n'existe pas d'aliments non standardisés dans cette catégorie et les normes de produits pertinentes (105 & 141) ne contiennent pas de dispositions pour les colorants.
05.1.2	Préparations à base de cacao (sirops)	50	mg/kg		6	
05.1.3	Pâtes à tartiner à base de cacao (y compris celles pour pâtisseries)	100	mg/kg		6	Emploi qui pourrait induire le consommateur en erreur
05.1.4	Autres produits à base de cacao et de chocola	400	mg/kg		6	
06.4.2	Pâtes et nouilles sèches et produits similaires	300	mg/kg		6	
11.3	Solutions et sirops de sucre, aussi (partiellement) invertis, tels que molasses, à l'exclusion des produits de la catégorie 11.1.3	300	mg/kg		6	
11.4	Autres sucres et sirops (par ex., xylose, sirop d'érable, nappages à base de sucre)	300	mg/kg		6	
11.6	Édulcorants de table, y compris ceux contenant des édulcorants intenses	300	mg/kg		6	
12.2.1	Fines herbes et épices	300	mg/kg		6	
14.1.2.2	Jus de légumes		BPF		6	
14.1.5	Boissons alcoolisées et produits comparables à teneur faible ou nulle en alcool	70	mg/kg		3	Emploi qui pourrait induire le consommateur en erreur et il n'existe pas de besoin technologique
15.2	Fruits à coque transformés, y	100	mg/kg		6	

¹³⁶ **Note 16:** Utilisation dans les glaçages, enrobages ou décorations des fruits, des légumes, de la viande ou du poisson.

¹³⁷ **Note 76:** Utilisation dans les pommes de terre uniquement.

Recommandation 1 – Jaune orangé FCF, SIN 110						
Le Groupe de travail électronique recommande que le 39ème CCFA <u>interrompe</u> tout travail ultérieur sur les dispositions suivantes relatives aux additifs alimentaires pour le jaune orangé FCF dans la NGAA.						
N° de Cat.	Catégories d'aliments	Concentration maximale		Observations	Étape	Justification fournie au Groupe de travail électronique
	compris fruits à coque enrobés, seuls ou en mélange (avec, par exemple, des fruits secs)					

Recommandation 2 – Jaune orangé FCF, SIN 110						
Le Groupe de travail électronique recommande que le 39ème CCFA <u>adopte</u> les dispositions suivantes relatives aux additifs alimentaires pour le jaune orangé FCF 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)	50	mg/kg	Note 52 ¹³⁸	6	
01.6.1	Fromages non affinés	300	mg/kg	Note 3 ¹³⁹	6	Pour colorer les surfaces et pour standardiser le colorant entre les lots du produit.
01.6.2.2	Croûte de fromage affiné	100	mg/kg		6	
01.6.4.2	Fromages fondus aromatisés, y compris ceux contenant des fruits, des légumes, de la viande, etc.	100	mg/kg		6	Réassigné à partir d'une catégorie d'aliments plus large
01.6.5	Produits similaires	300	mg/kg	Note 3	6	Pour colorer les surfaces et pour standardiser le colorant entre les lots du produit.
01.7	Desserts lactés (par ex., entremets, yogourts aux fruits ou aromatisés)	50	mg/kg		6	
02.1.3	Saindoux, suif, huiles de poisson et autres graisses animales	300	mg/kg		6	Utilisé pour le saindoux, le suif et les huiles de poisson colorées et autres graisses animales en utilisant les préparations de colorant d'émulsions grasses
02.4	Desserts à base de matière grasse (sauf les desserts lactés de la catégorie 01.7)	50	mg/kg		6	
03.0	Glaces de consommation (y compris sorbets)	50	mg/kg		6	
04.1.2.5	Confitures, gelées et marmelades	300	mg/kg		6	
04.1.2.6	Pâtes à tartiner à base de fruits (par ex., « chutney ») autres que ceux de la catégorie 04.1.2.5	300	mg/kg		6	
04.1.2.7	Fruits confits	200	mg/kg		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	300	mg/kg		6	
04.1.2.9	Desserts à base de fruits, y compris les desserts à base d'eau aromatisée aux fruits	50	mg/kg		6	
04.1.2.11	Pâtes à base de fruits utilisées en pâtisserie	300	mg/kg		6	
04.2.1.2	Légumes frais traités en surface (y compris champignons, racines et tubercules, légumes secs et légumineuses, aloès ordinaire), algues marines, fruits à coque et graines	300	mg/kg	Note 4 ¹⁴⁰ & 16	6	
04.2.2.6	Pulpes et préparations à base de légumes (y compris champignons, racines et tubercules, légumes secs et légumineuses, aloès	50	mg/kg		6	

¹³⁸ **Note 52:** À l'exclusion du lait chocolaté.

¹³⁹ **Note 3:** Traitement de surface.

¹⁴⁰ **Note 4:** À des fins de décoration, d'échantillonnage, de marquage du produit. .

Recommandation 2 – Jaune orangé FCF, SIN 110						
Le Groupe de travail électronique recommande que le 39ème CCFA adopte les dispositions suivantes relatives aux additifs alimentaires pour le jaune orangé FCF dans la NGAA.						
N° de Cat.	Catégories d'aliments	Concentration maximale		Observations	Étape	Justification fournie au Groupe de travail électronique
	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)					
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 92 ¹⁴¹	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	<p>Besoin technologique/justification de la teneur</p> <p>Cet additif est nécessaire pour obtenir les teintes orangées jaunes désirées dans le Gomme à mâcher (chewing-gum).</p> <p>Vu que l'addition du colorant n'a pas un effet de teinture important, de plus grandes quantités sont requises pour obtenir un effet de couleur approprié lorsqu'il diffusé dans le Gomme à mâcher (chewing-gum).</p> <p>Utilisé en des quantités suffisantes, le jaune orangé FCF donne au Gomme à mâcher (chewing-gum) une teinte jaune orange brillante particulière qui est appropriée pour les produits aromatisés à l'orange (par. ex. oranges, mandarines). Le jaune orange FCF donne une teinte très brillante qui est souvent plus brillante que les teintes obtenues en employant des colorants individuels ou des combinaisons de colorants. Selon la teinte normale des autres ingrédients du Gomme à mâcher (chewing-gum) (par exemple le sucre, le sorbitol, le sirop de glucose, la gomme de base, etc.) la quantité de jaune orange FCF requise pour produire la couleur désirée peut varier.</p> <p>Basé sur des préparations antérieures et existantes 300 mg de jaune orangé FCF/kg pour le Gomme à mâcher (chewing-gum) fini et parfois plus, sont nécessaires pour produire une couleur acceptable pour le consommateur. Les additions de ce colorant à moins de 300 mg/ kg peuvent</p>

¹⁴¹ **Note 92:** À l'exclusion des sauces à base de tomate.

Recommandation 2 – Jaune orangé FCF, SIN 110						
Le Groupe de travail électronique recommande que le 39ème CCFA adopte les dispositions suivantes relatives aux additifs alimentaires pour le jaune orangé FCF dans la NGAA.						
N° de Cat.	Catégories d'aliments	Concentration maximale		Observations	Étape	Justification fournie au Groupe de travail électronique
						résulter en la production de teintes plutôt inattractives, le colorant étant mélangé avec le blanc crémeux ou la couleur grise de la gomme de base et /ou avec la couleur blanche brillante des principaux édulcorants. C'est pourquoi des limites plus élevées sont requises pour surpasser et masquer les couleurs de base et des édulcorants pour fournir un certain degré de clarté et une apparence attrayante au produit. Sécurité La valeur de la DJA du JECFA pour le jaune orange FCF est de 2,5 mg/kg poids corporel. La consommation de 3g de Gomme à mâcher (chewing-gum) ¹⁴² contenant du jaune orange FCF à la teneur de 300 mg/kg résulterait en une ingestion de seulement 0,9 mg/kg de jaune orangé FCF si tout le colorant présent est extrait durant la mastication. Ceci correspond à 0.015 mg/kg pc pour un adulte de 60 kg ou à environ 0.6% de la DJA.
05.4	Décorations (pour boulangerie fine), nappages (autres que ceux à base de fruits) et sauces sucrées	300	mg/kg		6	
06.3	Céréales pour petit déjeuner, y compris les flocons d'avoine	300	mg/kg		6	
06.4.3	Pâtes et nouilles précuites et produits similaires	300	mg/kg		6	Pour une harmonisation avec la norme Codex pour les nouilles instantanées
06.5	Desserts à base de céréales et d'amidon (par ex., gâteaux de riz, puddings au tapioca)	50	mg/kg		6	
07.0	Produits de boulangerie	200	mg/kg		6	
08.1	Viande fraîche, volaille et gibier compris	300	mg/kg	Notes 4 & 16 ¹⁴³	6	
08.2	Viande, volaille et gibier compris, transformée, en pièces entières ou en morceaux	300	mg/kg	Note 16	6	
08.3.1.1	Viande, volaille et gibier compris, saumurée (y compris salée)	300	mg/kg	Note 16	6	
08.3.1.2	Viande, volaille et gibier compris, saumurée (y compris salée) et séchée	135	mg/kg		6	
08.3.1.3	Viande, volaille et gibier compris fermentée	300	mg/kg	Note 16	6	
08.3.2	Viande, volaille et gibier compris, traitée thermiquement	300	mg/kg	Note 16	6	
08.3.3	Viande, volaille et gibier compris, congelée	300	mg/kg	Note 16	6	
08.4	Enveloppes comestibles (par exemple, pour saucisses)	300	mg/kg	Note 16	6	

¹⁴²Les chiffres collectés dans tous les pays de la Communauté économique européenne montre que la consommation journalière par habitant de chewing gum dans la Communauté économique européenne est d'1g/jour. La consommation lourde des utilisateurs est 3 fois la consommation par habitant comme cela est démontré dans le FAO/OMS 18^{ème} session du Comité du Codex Committee sur les additifs alimentaires: " Directive pour l'évaluation simple de l'ingestion de l'additif alimentaire" et confirmée par une étude de la Communauté économique européenne conduite dans certains pays de la Communauté économique européenne .

¹⁴³ **Note 16:** Utilisation dans les glaçages, enrobages ou décorations des fruits, des légumes, de la viande ou du poisson.

Recommandation 2 – Jaune orangé FCF, SIN 110						
Le Groupe de travail électronique recommande que le 39ème CCFA adopte les dispositions suivantes relatives aux additifs alimentaires pour le jaune orangé FCF dans la NGAA.						
N° de Cat.	Catégories d'aliments	Concentration maximale		Observations	Étape	Justification fournie au Groupe de travail électronique
09.1.1	Poisson frais	300	mg/kg	Notes 4, 16 & 50 ¹⁴⁴	6	
09.1.2	Mollusques, crustacés et échinodermes frais	300	mg/kg	Notes 4 & 16	6	
09.2.1	Poisson, filets de poissons et produits de la pêche surgelés, y compris mollusques, crustacés et échinodermes	300	mg/kg	Note 95 ¹⁴⁵	6	
09.2.2	Poisson, filets de poissons et produits de la pêche enrobés de pâte à frire, surgelés, y compris mollusques, crustacés et échinodermes	300	mg/kg	Note 16	6	
09.2.3	Produits de la pêche hachés et en pâte, surgelés, y compris mollusques, crustacés et échinodermes	300	mg/kg	Note 16 & 95	6	
09.2.4.1	Poisson et produits de la pêche cuits	300	mg/kg	Note 95	6	
09.2.4.2	Mollusques et crustacés et échinodermes cuits	250	mg/kg		6	
09.2.4.3	Poisson et produits de la pêche frits, y compris mollusques, crustacés et échinodermes	300	mg/kg	Note 16	6	
09.2.5	Poisson et produits de la pêche, fumés, séchés, fermentés et/ou salés, y compris mollusques, crustacés et échinodermes	100	mg/kg	Note 22 ¹⁴⁶	6	
09.3.1	Poisson et produits de la pêche, y compris mollusques, crustacés et échinodermes, en marinade et/ou en gelée	300	mg/kg	Note 16	6	
09.3.2	Poisson et produits de la pêche, y compris mollusques, crustacés et échinodermes, au vinaigre et/ou en saumure	300	mg/kg	Note 16	6	
09.3.3	Succédanés de saumon, caviar et autres produits à base d'œufs de poisson	300	mg/kg		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	300	mg/kg		6	
09.4	Poisson et produits de la pêche, en conserve, y compris fermentés ou en boîte, y compris mollusques, crustacés et échinodermes	300	mg/kg	Note 95	6	
10.1	Œufs frais		BPF	Note 4 ¹⁴⁷	6	
10.4	Desserts à base d'œufs (par ex., flans)	50	mg/kg		6	
12.2.2	Assaisonnements et condiments	300	mg/kg		6	
12.4	Moutardes	300	mg/kg		6	
12.5	Potages et bouillons	50	mg/kg		6	
12.6	Sauces et produits similaires	300	mg/kg		6	
12.9.5	Autres produits protéiques	200	mg/kg		6	
13.3	Aliments diététiques destinés à des usages médicaux particuliers (à l'exclusion des produits de la catégorie 13.1)	50	mg/kg		6	
13.4	Aliments diététiques pour régimes amaigrissants	50	mg/kg		6	

¹⁴⁴ **Note 50:** Utilisation dans les oeufs de poisson uniquement.

¹⁴⁵ **Note 95:** Utilisation dans le surimi et les produits à base d'oeufs de poisson uniquement.

¹⁴⁶ **Note 22:** Utilisation dans les poissons préparés et fumés.

¹⁴⁷ **Note 4:** À des fins de décoration, d'échantillonnage, de marquage du produit.

Recommandation 2 – Jaune orangé FCF, SIN 110						
Le Groupe de travail électronique recommande que le 39ème CCFA adopte les dispositions suivantes relatives aux additifs alimentaires pour le jaune orangé FCF dans la NGAA.						
N° de Cat.	Catégories d'aliments	Concentration maximale		Observations	Étape	Justification fournie au Groupe de travail électronique
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	
13.6	Compléments alimentaires	300	mg/kg		6	Le jaune orangé FCF (SIN 110) est utilisé dans les compléments alimentaires (catégorie 13.6) pour colorer les revêtements dans le cas des tablettes et les enveloppes dans le cas des capsules. Une fois transformés, la plupart des compléments alimentaires sont blancs ou beiges de couleur, même s'ils contiennent une gamme d'ingrédients. Il a été constaté que la coloration en surface des produits est la meilleure façon de différencier les produits, à la fois dans le mécanisme de postproduction et pour la propre reconnaissance et le propre contrôle des consommateurs. Les niveaux d'emploi varient selon l'épaisseur de l'enrobage ou de l'enveloppe de la capsule en relation au poids total du produit. Toutefois toutes les applications devraient être adaptées à une limite maximale de 600mg / kg basé sur le poids du composant de couleur. A ce niveau, la dose d'ingestion moyenne des compléments serait de moins de 5mg par jour.
14.2.2	Cidre et poiré	200	mg/kg		6	
14.2.4	Vins (de produit autre que le raisin)	200	mg/kg		6	
14.2.6	Spiritueux titrant plus de 15 pour cent d'alcool	200	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)	200	mg/kg		6	
15.1	À base de pommes de terre, de céréales, de farine ou d'amidon (extrait de racines et tubercules, légumes secs et légumineuses)	200	mg/kg		3	

Recommandation 3 – Jaune orangé FCF, SIN 110						
Des commentaires sont requis sur les dispositions relatives aux additifs alimentaires suivants pour le jaune orangé_FCF dans la NGAA.						
N° de Cat.	Catégories d'aliments	Concentration maximale		Observations	Étape	Justification fournie au Groupe de travail électronique
01.6.4.1	Fromages fondus nature	200	mg/kg		6	Réassigné à partir d'une catégorie plus large d'aliments
14.1.4.1	Boissons à base d'eau aromatisée, gazeuses	300	mg/kg		6	Le Groupe de travail électronique ne pouvait pas atteindre un consensus sur une LM pour l'emploi dans ces catégories. Le groupe de travail électronique
14.1.4.2	Boissons à base d'eau aromatisée, non gazeuses, y compris punches et poudres du type Kool-aid	300	mg/kg		6	

Recommandation 3 – Jaune orangé FCF, SIN 110						
Des commentaires sont requis sur les dispositions relatives aux additifs alimentaires suivants pour le jaune orangé_FCF dans la NGAA.						
N° de Cat.	Catégories d'aliments	Concentration maximale		Observations	Étape	Justification fournie au Groupe de travail électronique
14.1.4.3	Concentrés (liquides ou solides) pour la préparation de boissons à base d'eau aromatisée	391	mg/kg		6	recommande que le CCFA examine si une LM de 100 mg/kg est acceptable dans la catégorie d'aliments plus large, la catégorie 14.1.4 avec la note 127 ¹⁴⁸ . Le groupe de travail électronique a été informé qu'une LM de 50 mg/kg n'est pas technologiquement réalisable et demanderait des reformulations du produit importantes dans beaucoup de pays par ex. y compris le Brésil et autres pays du MERCOSUR, le Canada, le Mexique et les U.S.A. Il a été noté que plusieurs pays autorisent une teneur jusqu'à 200-300 mg/kg dans 14.1.4 et que 100 mg/kg représente un compromis qui reflète les pratiques internationales actuelles. La préférence des consommateurs pour l'intensité du colorant varie parmi les pays et ceci influe le besoin technologique. Dans certains pays les consommateurs désirent des couleurs plus vivantes que dans d'autres.
16.0	Aliments composites - aliments n'entrant pas dans les catégories 01 à 15	500	mg/kg		6	Requête sur la justification de la raison pour laquelle le transfert ne serait pas suffisant

¹⁴⁸ **Note 127:** Comme servi au consommateur.

Annexe I

Estimations d'exposition BHA

Estimation de la dose de BHA/BHT dans les catégories d'aliments sélectionnées chez les enfants canadiens

Méthodologie:

L'estimation statistique probabiliste de la dose reposait sur une étude conduite dans la Province de Québec en 1999 (l'Étude sur la jeunesse du Québec. /Québec Youth Survey). Ladite étude prenait en compte 1932 enfants âgés de 6 à 16 ans. Les mesures anthropométriques (c'est-à-dire les poids et tailles) de 1919 des 1932 enfants participants étaient incluses dans l'étude. L'Institut de la statistique de Québec avait développé le plan d'échantillonnage. Un rappel de 24 heures a été effectué sur l'ensemble des personnes interrogées, près de la moitié d'entre elles ayant reçu une convocation de rappel. La saisie et l'analyse des données ont été effectuées au ministère fédéral Santé Canada, avec estimation des doses de nutriments provenant du Fichier Canadien des Nutriments.

La liste des catégories de sucreries et d'aliments de décoration utilisées dans l'étude est jointe dans l'Annexe A. Ces aliments correspondent aux Normes générales du Codex Alimentarius pour les additifs alimentaires Catégories FCS 5.2 et 5.4. Les données sur les mets ingérés représentent des **doses d'une seule journée** comme cela est publié dans l'étude. Les données disponibles n'étaient pas suffisantes pour extrapoler les estimations de doses habituelles (aucune des doses n'était adaptée à une variabilité au jour le jour). L'analyse était limitée à la population de consommateurs des sucreries sélectionnées, c'est-à-dire que les non consommateurs en étaient exclus.

Un intervalle de confiance de 95% autour de l'estimation de percentile a également été fourni. Le logiciel de statistiques The Sudaan Release 9.0.1 a servi à calculer l'erreur type des moyennes, pourcentages, percentiles des doses estimées.

Les enfants participants étaient divisés en deux catégories d'âge : de 6 à 11 et de 12 to 16 ans. Les résultats globaux pour les 6-16 ans étaient également fournis. Le calcul des doses par poids corporel a été fait sur une base individuelle, comme rapporté dans l'étude.

Le tableau 1 élabore les conditions générales du scénario probabiliste, c'est-à-dire 200 ppm ou BHA/BHT sur une base de matières grasses (200 µg/g de graisse) dans des sucreries et des aliments de décoration sélectionnés

Résultats:

Le Tableau 2 montre la quantité moyenne quotidienne de produits alimentaires ingérés (en grammes, g) et la moyenne quotidienne de graisse ingérée (en milligrammes, mg) de ces sucreries sélectionnées. Le pourcentage de la population consommatrice exposée au BHA/BHT est indiqué, suivi par la dose quotidienne moyenne estimée de BHA/BHT dans les aliments en question (en microgrammes, µg). Ensuite les doses moyennes estimées des sucreries sélectionnées (g), leur graisse (mg) et BHA/BHT (µg) sont affichés sur la base de quantités quotidienne par kg de poids corporel. Une estimation d'erreur type, SE, est indiquée pour chaque moyenne et estimation de pourcentage.

Le Tableau 3 affiche les distributions estimées des quantités ingérées des produits alimentaires sélectionnés, de la graisse et de BHA/BHT de ces aliments, sur la base de quantités quotidiennes absolues et sur la base de quantités quotidiennes par kg de poids corporel. Y compris un intervalle de confiance de 95% rapporté comme une valeur limite inférieure (LL) et une valeur limite supérieure (UP) autour de l'estimation percentile. Ce tableau contient les 50^{ème}, 75^{ème}, 90^{ème} et 95^{ème} percentiles avec les intervalles de confiance correspondants.

Discussion:

Les enfants âgés de 6 à 11 ans qui consomment l'une des sucreries sélectionnées, quelle qu'elle soit, à raison d'une moyenne de 21.7 g par jour de ces produits, consomment en moyenne 337 mg de graisse de ces produits. Cependant pour seulement 41% de ces enfants mangeant lesdites sucreries, certaines d'entre elles contiennent de la graisse, c'est pourquoi seuls 41% des mangeurs de sucreries sélectionnés sont exposés à BHA/BHT. La dose moyenne de BHA/BHT dans cette catégorie d'âge est estimée à 67.4 µg, ce qui revient à 2.54 µg/kg p.c. Pour les enfants plus âgés le chiffre est inférieur. La moyenne pour les enfants de 12 à 16 ans est de 0.92 µg/kg p.c et la moyenne globale pour les 6-16 ans est de 1.82 µg/kg p.c. En comparaison avec la DJA de 0.5 mg/kg p.c. pour BHA et 0.3 mg/kg p.c. pour BHT, la contribution estimée à partir les catégories 5.2 et 5.4 des enfants canadiens pour BHA serait de 0.51% pour les 6-11 ans, de 0.18% pour les 12-16 ans et de 0.36% pour les 6-16 ans. Pour BHT, les chiffres correspondants sont de 0.85% pour les 6-11 ans, de 0.31% pour les 12-16 ans et de 0.61% pour les 6-16 ans. Dans tous les cas, pour les deux doses BHA et BHT chez les enfants, **la contribution moyenne des catégories 5.2 et 5.4 s'est révélée être inférieure à 1%.**

L'analyse du Tableau démontre que l'extrême, le 95^{ème} percentile des consommateurs ingérerait par jour 63.5 g de sucreries sélectionnées (presque trois fois la moyenne). La dose de BHA/BHT serait de 446.3 µg correspondant à 13.4 µg/kg p.c./jour. L'intervalle de confiance de ce tableau est relativement grand (4.4 jusqu'à 24.1) ce qui suggère que la valeur actuelle du 95^{ème} percentile devrait se monter à 24.1 µg/kg p.c./jour. Une comparaison de la valeur limite supérieure de 24.1 µg/kg p.c./jour et des DJA de BHA et de BHT révèle 4.8% de la DJA pour le BHA et 8.0% pour le BHT. Pour le reste des enfants les résultats sont inférieurs. **Par conséquent, dans le pire des cas (seul le 95^{ème} percentile des consommateurs, valeur limite supérieure de l'intervalle de confiance) la dose de BHA chez les enfants de 6-11 ans pourrait atteindre 4.8% de la DJA de BHA et 8.0% de la DJA de BHT.**

Les Etats-Unis d'Amérique

Estimation de la dose de BHA/BHT chez les enfants issus des catégories d'aliments sélectionnées

Elle comprenait une estimation de la dose de hydroxyanisole butylé (BHA) et le butylate de hydroxytoluène (BHT) absorbée par les enfants après consommation de graisse contenue dans les aliments de la norme générale pour les additifs alimentaires (NGAA) catégories d'aliments 5.2 (sucreries incluant les bonbons durs et mous, le nougat etc. autres que les catégories d'aliments 05.1, 05.3 et 05.4) et 5.4 (aliments de décoration (pour la boulangerie fine par ex., les garnitures (non fruit), et les sauces sucrées). L'estimation a été réalisée sur la base de données de consommation alimentaire provenant de 'l'étude continue des doses alimentaires absorbées par les individus' conduite entre 1994 et 1996 (Continuing Survey of Food Intakes by Individuals / CFSII) et 'l'Etude supplémentaire des enfants' de 1998 (Supplemental Children's Survey), du Département américain de l'Agriculture (United States Department of Agriculture / USDA) (1994 – 1996, 1998 CFSII). Le CFSII 1994 – 1996, 1998 CFSII contient deux jours de valeurs des données de la dose pour approximativement 20.000 individus.

Trois groupes de population ont été choisis pour l'estimation de la dose: 1) les enfants âgés de 1 à 6 ans, 2) les enfants âgés de 7 à 12 ans, et 3) tous les américains âgés de 2 ans et plus. Un total de 49 aliments a été sélectionné dans code alimentaire set CSFII pour représenter les aliments des catégories alimentaires GSFA 5.2 et 5.4 (l'Annexe 1 contient une liste des codes alimentaires utilisés dans l'estimation). Une estimation de la dose des seuls mangeurs a été réalisée. En effet elle ne prenait en compte que les personnes ayant consommé au moins un aliment de la liste du code alimentaire, pendant l'un des deux jours de l'étude. On partait du principe que la graisse contenait un taux maximal de 200 mg/kg de BHA/BHT. La base nationale de données sur les nutriments (USDA National Nutrient Database) a fourni les informations sur les quantités de graisse de chaque code alimentaire. Il est à noter que tous les aliments du code alimentaire établi ne contenaient pas tous de la graisse.

Les résultats de l'estimation de la dose sont présentés dans le Tableau 1 ci-après. Pour chacun des trois groupes de population, les estimations de la dose selon une moyenne, le 90^{ème} et le 95^{ème} percentiles sont présentés dans les catégories suivantes: 1) dose d'aliments des seuls mangeurs des catégories alimentaires GSFA 5.2 et 5.4; 2) dose de graisse des seuls mangeurs consommant des aliments des catégories alimentaires GSFA 5.2 et 5.4; et 3) dose résultante de BHA/BHT provenant d'aliments contenant de la graisse dans les catégories GSFA 5.2 et 5.4 (reposant sur l'hypothèse que toute les matières grasses contiennent du BHA ou BHT au taux maximal de 200 mg/kg). En règle générale, les États-unis utilisent le niveau de consommation du 90^{ème} percentile comme représentation d'une dose supérieure; cependant et en guise de comparaison avec les estimations des doses de BHA/BHT des autres pays, les estimations de dose du 95^{ème} percentile ont également été incluses dans le Tableau 1.

Lorsqu'on prend en compte le poids corporel, les enfants de 7 à 11 ans avaient la plus forte dose de BHA/BHT au 90^{ème} percentile (17.4 µg/kg-pc/j pour les enfants de 7-11 ans contre 16.4 µg/kg-pc/j pour les enfants de 1-6 ans et de 14.6 µg/kg-pc/j pour la population américaine âgée de 2 ans et plus). Étant donné que la DJA de BHA du JECFA s'élève à 0.5 mg/kg-pc/j, la contribution des catégories alimentaires GSFA 5.2 et 5.4 au 90^{ème} percentile correspond à 3.3% de la DJA de BHA pour les enfants âgés de 1 à 6 ans, à 3.5% de la DJA de BHA pour les enfants âgés de 7 à 12 ans et à 2.9% de la DJA de BHA pour la population américaine âgée de 2 ans et plus. De la même façon, étant donné la DJA de BHT du JECFA de 0.3 mg/kg-pc/j, la contribution des catégories alimentaires GSFA 5.2 et 5.4 au 90^{ème} percentile correspond à 5.5% de la DJA de BHT pour les enfants âgés de 1 à 6 ans, à 5.8% de la DJA de BHT pour les enfants âgés de 7 à 12 ans et à 4.9% de la DJA de BHT pour la population américaine âgée de 2 ans et plus.

Tableau 1. Mangeurs-seule dose estimée pour les catégories d'aliments 5.2 et 5.4 de la NGAA

		1-6 ans (17.5% du groupe d'âge sont des mangeurs d'aliments dans les catégories d'aliments 5.2 et 5.4) de la NGAA	7-12 ans (24.1% du groupe d'âge sont des mangeurs d'aliments dans les catégories d'aliments 5.2 et 5.4 de la NGAA)	Population USA: personnes âgées de 2 ans et au-dessus (11.7% du groupe d'âge sont des mangeurs d'aliments dans les catégories d'aliments de la 5.2 et 5.4 de la NGAA)
Ingestion d'aliments à partir des catégories d'aliments de la NGAA 5.2 et 5.4	Moyenne	15.9 g/p/d (0.9 g/kg-pc/j)	20.9 g/p/j (0.6 g/kg-pc/j)	22.9 g/p/j (0.48 g/kg-pc/j)
	90 th %	36.1 g/p/d (2.0 g/kg-pc/j)	44.1 g/p/j (1.3 g/kg-pc/j)	55.1 g/p/d (1.1 g/kg-pc/j)
	95 th %	48.6 g/p/d (2.8 g/kg-pc/j)	65.7 g/p/j (1.8 g/kg-pc/j)	79.3 g/p/d (1.6 g/kg-pc/j)
Ingestion de matières grasses à partir des aliments dans les catégories alimentaires de la NGAA 5.2 et 5.4	Mean	0.5 g/p/d (27 mg/kg-pc/j)	1.0 g/p/j (28 mg/kg-pc/j)	1.3 g/p/d (24 mg/kg-pc/j)
	90 th %	1.6 g/p/d (82 mg/kg-pc/j)	2.8 g/p/j (87 mg/kg-pc/j)	4 g/p/d (73 mg/kg-pc/j)
	95 th %	2.3 g/p/j (129 mg/kg-pc/j)	5.0 g/p/j (132 mg/kg-pc/j)	6 g/p/d (111 mg/kg-pc/j)
Ingestion de BHA/BHT (en supposant une limite d'emploi maximale de 200 mg/kg dans les matières grasses) à partir d'aliments contenant de la matière grasse dans les catégories alimentaires de la NGAA 5.2 et 5.4	Mean	100 µg/p/j (5.4 µg/kg-pc/j)	193 µg/p/j (5.6 µg/kg-pc/j)	262 µg/p/j (4.8 µg/kg-pc/j)
	90 th %	329 µg/p/j (16.4 µg/kg-pc/j)	557 µg/p/j (17.4 µg/kg-pc/j)	816 µg/p/j (14.6 µg/kg-pc/j)
	95 th %	468 µg/p/j (25.8 µg/kg-pc/j)	990 µg/p/j (26.4 µg/kg-pc/j)	1190 µg/p/j (22.2 µg/kg-pc/j)

Annexe 1

List des codes d'aliments de l'USDA correspondent aux catégories d'aliments 5.2 et 5.4 de la NGAA

USDA Food Code	Description
91304010	Garnitures, butterscotch ou caramel
91304020	Garnitures, chocolat, épais, comme du fondant
91304040	Garnitures, guimauve
91304060	Garnitures, noix (liquide)
91304070	Garnitures, beurre de cacahuète, épais, comme du fondant
91304090	Garnitures, grumeaux de noisette au goût chocolat
91304300	Garnitures, chocolat, croquants
91305010	Glaçage, chocolat
91305020	Glaçage, blanc
91361040	Sauce dessert nature
91702010	Morceaux de butterscotch
91703010	Caramel, au goût de chocolat
91703020	Caramel, goût autre que chocolat
91703030	Caramel, aux noix
91703040	Caramel, recouvert de chocolat
91703060	Caramel aux noix, recouvert de chocolat
91709000	Boules de gomme, recouvert de chocolat
91713010	Fondant, chocolat, enrobé de chocolat
91713030	Fondant, chocolat
91713040	Fondant, chocolat, aux noix
91713050	Fondant, beurre de cacahuète
91713060	Fondant, beurre de cacahuète, aux noix
91713070	Fondant, vanille
91713090	Fondant, divin
91715000	Fondant, caramel and noix, couvert de chocolat
91718000	Bonbons durs au miel au beurre de cacahuète
91718200	Vermicelles de chocolat
91721000	Régilisse
91726000	Nougat, nature
91728000	Rouleau aux noix, fondant ou nougat, caramel et noix
91733000	Cacahuètes en morceaux
91734200	Morceaux de Reese
91734500	Beurre de cacahuète morceaux
91735000	Pralines
91742010	Sésame Crunch (Sahadi)

USDA Food Code	Description
91745010	Boules de gomme
91745020	Bonbons durs
91745040	Bonbons de Butterscotch durs
91745100	Quilles
91750000	Taffy
91760000	Toffee, nature
91760100	Toffee, Recouvert de chocolat
91760200	Toffee, Recouvert de chocolat, aux noix
91760700	Bonbons à la parraffine, rempli de liquide
91770000	Bonbons, NFS diététiques ou faibles en calories bonbons
91770010	Boules de gomme diététiques ou faibles en calories
91770020	Bonbons durs diététiques ou faibles en calories
91770030	Bonbons, recouverts de chocolat diététiques ou faibles en calories
91770050	Menthes diététiques ou faibles en calories

Annexe II		
Catégories d'aliments pour lesquelles l'emploi des édulcorants est justifié technologiquement		
N° de Cat.	Catégories d'aliments	Justification fournie au Groupe de travail électronique
01.1.2	Dairy-based drinks, flavoured and/or fermented (e.g., Chocolate milk, cocoa, eggnog, drinking yoghurt, whey-based drinks)	Inclus à la requête du Brésil et de la Commission européenne.
01.3.2	Succédanés de lait ou crème pour le café ou le thé	1) L'utilisation d'édulcorants n'est pas justifiée d'un point de vue technologique. 2) Les aliments dans cette catégorie à forte doses d'édulcorants sont déjà commercialisés. Ainsi les aliments conditionnés et donc les édulcorants devraient être autorisés ici. (p.ex. le lait en poudre pour le café).
01.4.4	Produits similaires	1) L'utilisation d'édulcorants n'est pas justifiée d'un point de vue technologique. 2) Les aliments dans cette catégorie à forte doses d'édulcorants sont déjà commercialisés. Ainsi les aliments conditionnés et donc les édulcorants devraient être autorisés ici. (p.e. le lait en poudre pour le café).
01.5.2	Produits similaires	1) L'utilisation d'édulcorants n'est pas justifiée d'un point de vue technologique. 2) Les aliments dans cette catégorie à forte doses d'édulcorants sont déjà commercialisés. Ainsi les aliments conditionnés et donc les édulcorants devraient être autorisés ici.
01.6.5	Produits similaires	1) L'utilisation d'édulcorants n'est pas justifiée d'un point de vue technologique. 2) Les aliments dans cette catégorie à forte doses d'édulcorants sont déjà commercialisés. Ainsi les aliments conditionnés et donc les édulcorants devraient être autorisés ici.
01.7	Desserts lactés (par ex., entremets, yogourts aux fruits ou aromatisés)	Inclus à la requête du Brésil et de la Commission européenne.
02.3	Émulsions grasses essentiellement de type huile dans eau, y compris les produits mélangés et/ou aromatisés à base d'émulsions grasses	1) L'utilisation d'édulcorants n'est pas justifiée d'un point de vue technologique. 2) L'utilisation d'édulcorants intenses dans les émulsions grasses autorise la fabrication de produits pré-sucrés, aromatisés, vu que cette catégorie comprend des produits avec des arômes ajoutés. Ils ont les mêmes exigences technologiques étant donné leurs contreparties basées de façon journalière.
02.4	Desserts à base de matière grasse (sauf les desserts lactés de la catégorie 01.7)	Inclus à la requête du Brésil et de la Commission européenne.
3.0	Glaces de consommation (y compris sorbets)	Inclus à la requête du Brésil et de la Commission européenne.
04.1.2.3	Fruits conservés au vinaigre, en saumure ou à l'huile	Inclus à la requête du Brésil et de la Commission européenne.
04.1.2.4	Fruits en boîte ou en bocaux (pasteurisés)	Inclus à la requête du Brésil et de la Commission européenne.
04.1.2.5	Jams, jellies, marmelades	Inclus à la requête du Brésil et de la Commission européenne.
04.1.2.6	Pâtes à tartiner à base de fruits (par ex., « chutney ») autres que ceux de la catégorie 04.1.2.5	Inclus à la requête du Brésil et de la Commission européenne.
04.1.2.7	Fruits confits	Inclus à la requête du Brésil et de la Commission européenne.
04.1.2.8	Fruit preparations, including pulp, purees, fruit Garnituress and coconut milk	Inclus à la requête du Brésil et de la Commission européenne.
04.1.2.9	Desserts à base de fruits, y compris les desserts à base d'eau aromatisée aux fruits	Inclus à la requête du Brésil et de la Commission européenne.
04.1.2.10	Produits à base de fruits fermentés	Inclus à la requête du Brésil et de la Commission européenne.
04.1.2.11	Pâtes à base de fruits utilisées en pâtisserie	Inclus à la requête du Brésil et de la Commission européenne.
04.1.2.12	Fruits cuits	Inclus à la requête du Brésil et de la Commission européenne.
04.2.2.3	Vegetables (including mushrooms and fungi, roots and tubers, pulses and legumes, and aloe vera), and seaweeds in vinegar, oil, brine, or soy sauce	Inclus à la requête du Brésil et de la Commission européenne.
04.2.2.5	Vegetable (including mushrooms and fungi, roots and tubers, pulses and legumes, and aloe vera), seaweed, and nut and seed purees and spreads (e.g., beurre de cacahuète)	1) L'utilisation d'édulcorants n'est pas justifiée d'un point de vue technologique. 2) L'utilisation d'édulcorants est justifiée d'un point de vue technologique.
04.2.2.6	Pulpes et préparations à base de légumes (y compris champignons, racines et tubercules, légumes secs et	Inclus à la requête du Brésil et de la Commission européenne.

Annexe II		
Catégories d'aliments pour lesquelles l'emploi des édulcorants est justifié technologiquement		
N° de Cat.	Catégories d'aliments	Justification fournie au Groupe de travail électronique
	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)	
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	Des exemples sont requis
05.1.2	Préparations à base de cacao (sirops)	Inclus à la requête du Brésil et de la Commission européenne.
05.1.3	Pâtes à tartiner à base de cacao (y compris celles pour pâtisseries)	Inclus à la requête du Brésil et de la Commission européenne.
05.1.4	Autres produits à base de cacao et de chocolat	Inclus à la requête du Brésil et de la Commission européenne.
05.1.5	Imitation Chocolat, Chocolat substitute products	Inclus à la requête du Brésil et de la Commission européenne.
05.2	Confiserie including hard and soft bonbons, nougats, etc. other than food categories 05.1, 05.3 and 05.4	Inclus à la requête du Brésil et de la Commission européenne.
05.2.1	Confiseries dures	Inclus à la requête du Brésil et de la Commission européenne.
05.2.2	Confiseries tendres	Inclus à la requête du Brésil et de la Commission européenne.
05.2.3	Nougats et pâtes d'amande	Inclus à la requête du Brésil et de la Commission européenne.
05.3	Gomme à mâcher (chewing-gum)	Inclus à la requête du Brésil et de la Commission européenne.
05.4	Décorations (pour boulangerie fine), nappages (autres que ceux à base de fruits) et sauces sucrées	Inclus à la requête du Brésil et de la Commission européenne.
06.3	Céréales pour petit déjeuner, y compris les flocons d'avoine	1) L'utilisation d'édulcorants n'est <u>pas</u> justifiée d'un point de vue technologique. 2) L'utilisation d'édulcorants est justifiée d'un point de vue technologique.
06.5	Desserts à base de céréales et d'amidon (par ex., gâteaux de riz, puddings au tapioca)	Inclus à la requête du Brésil et de la Commission européenne.
06.7	Produits à base de riz précuits ou transformés, y compris les gâteaux de riz (type oriental uniquement)	1) L'utilisation d'édulcorants n'est <u>pas</u> justifiée d'un point de vue technologique. 2) L'utilisation d'édulcorants est justifiée d'un point de vue technologique.
07.1	Pain et produits de boulangerie ordinaire et préparations	
07.2	Produits de boulangerie fine (sucrés, salés, épicés) et préparations	1) L'utilisation d'édulcorants n'est <u>pas</u> justifiée d'un point de vue technologique. 2) L'utilisation d'édulcorants est justifiée d'un point de vue technologique.
09.3	Poisson et produits de la pêche, en semi-conserve, y compris mollusques, crustacés et échinodermes	Des exemples sont requis
09.4	Poisson et produits de la pêche, en conserve, y compris fermentés ou en boîte, y compris mollusques, crustacés et échinodermes	Des exemples sont requis
10.4	Desserts à base d'œufs (par ex., flans)	Inclus à la requête du Brésil et de la Commission européenne.
11.4	Autres sucres et sirops (par ex., xylose, sirop d'érable, nappages à base de sucre)	Des exemples sont requis
11.6	Édulcorants de table, y compris ceux contenant des édulcorants intenses	Inclus à la requête du Brésil et de la Commission européenne.
12.2	Fines herbes, épices, assaisonnements et condiments (par exemple, assaisonnements pour nouilles instantanées)	1) L'utilisation d'édulcorants n'est <u>pas</u> justifiée d'un point de vue technologique. 2) L'utilisation d'édulcorants est justifiée d'un point de vue technologique.
12.3	Vinaigres	1) L'utilisation d'édulcorants n'est pas justifiée d'un point de vue technologique. 2) Le vinaigre est arrondi et adouci par l'ajout de rehausseurs de goûts sucrés. De fortes doses d'édulcorants rééquilibrent l'acidité également.
12.4	Moutardes	1) Inclus à la requête de la Commission européenne. 2) On demande une clarification pour déterminer s'il s'agit ici de l'emploi d'un édulcorant ou d'un agent de sapidité?
12.5	Potages et bouillons	1) Inclus à la requête de la Commission européenne. 2) On demande une clarification pour déterminer s'il s'agit ici de l'emploi d'un édulcorant ou d'un agent de

Annexe II		
Catégories d'aliments pour lesquelles l'emploi des édulcorants est justifié technologiquement		
N° de Cat.	Catégories d'aliments	Justification fournie au Groupe de travail électronique
		sapidité?
12.6	Sauces et produits similaires	Inclus à la requête du Brésil et de la Commission européenne.
12.7	Aliments diététiques (tels que: aliments de complément à usage diététique) autres que ceux des catégories 13.1 à 13.4 et 13.6	1) Inclus à la requête de la Commission européenne. 2) On demande une clarification pour déterminer s'il s'agit ici de l'emploi d'un édulcorant ou d'un agent de sapidité?
13.3	Aliments diététiques destinés à des usages médicaux particuliers (à l'exclusion des produits de la catégorie 13.1)	Inclus à la requête du Brésil et de la Commission européenne.
13.4	Aliments diététiques pour régimes amaigrissants	Inclus à la requête du Brésil et de la Commission européenne.
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	Inclus à la requête du Brésil et de la Commission européenne.
13.6	Compléments alimentaires	Inclus à la requête du Brésil et de la Commission européenne.
14.1.2.2	Jus de légumes	Inclus à la requête du Brésil et de la Commission européenne.
14.1.2.4	Concentrés pour jus de légumes	Inclus à la requête du Brésil et de la Commission européenne.
14.1.3.1	Nectar de fruit	1) Inclus à la requête de Brésil, EC, ICBA et IFAC. 2) Dans bon nombre de pays l'emploi d'édulcorants est autorisé dans les nectars de fruits et les dispositions adoptées pour les édulcorants existent dans la Norme générale du Codex pour les additifs alimentaires.
14.1.3.2	Nectar de légume	Inclus à la requête du Brésil et de la Commission européenne.
14.1.3.3	Concentrates for fruit nectar	1) Inclus à la requête du Brésil. 2) Dans bon nombre de pays l'emploi d'édulcorants est autorisé dans des nectars de fruits et les dispositions adoptées pour les édulcorants existent dans la Norme générale du Codex pour les additifs alimentaires.
14.1.3.4	Concentrés pour nectar de légume	Inclus à la requête du Brésil et de la Commission européenne.
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	Inclus à la requête du Brésil et de la Commission européenne.
14.1.5	Boissons alcoolisées et produits comparables à teneur faible ou nulle en alcool	De fortes doses d'édulcorants sont largement utilisées dans ces boissons (prêtes à boire aussi bien qu'en concentrés), à cause de leur relative stabilité dans les liquides. Les édulcorants sont déjà utilisés dans cette catégorie au Japon et dans un certain nombre d'autres pays dans l'eau et dans les boissons maltées à base de lait.
14.2.1	Bière et boissons maltées	1) L'utilisation d'édulcorants n'est <u>pas</u> justifiée d'un point de vue technologique. 2) L'utilisation d'édulcorants est justifiée d'un point de vue technologique.
14.2.2	Cidre et poiré	1) L'utilisation d'édulcorants n'est <u>pas</u> justifiée d'un point de vue technologique.
14.2.4	Vins (de produit autre que le raisin)	1) L'utilisation d'édulcorants n'est <u>pas</u> justifiée d'un point de vue technologique. 2) L'utilisation d'édulcorants est justifiée d'un point de vue technologique.
14.2.7	Boissons alcoolisées aromatisées (par ex., bière, vins et spiritueux du type boisson rafraîchissante, rafraîchissements à faible teneur en alcool)	Inclus à la requête du Brésil et de la Commission européenne
15.0	Amuse-gueule salés	Inclus à la requête du Brésil et de la Commission européenne

Annexe III		
Catégories de la NGAA dans lesquelles l'emploi d'un ou plusieurs colorants est justifié		
FCS No.	Titre	Justification
01.1.2	Boissons lactées, aromatisées et/ou fermentées (par ex., lait chocolaté, cacao, « eggnog », yogourt à boire, boissons à base de lactosérum)	Inclus parce que le CCMMP est en train de réviser la norme pour les boissons à base de lait fermenté qui contiendra vraisemblablement des dispositions pour les colorants.
01.3.2	Succédanés de lait ou crème pour le café ou le thé	Inclus parce qu'il existe des dispositions adoptées pour les colorants dans ces catégories d'aliments de la NGAA
01.4.4	Produits similaires	
01.5.2	Produits similaires	
01.6.1	Fromages non affinés	
01.6.2	Fromages affinés	Inclus parce que CX STANs C-31, A6, 221 et le projet de norme pour la mozzarella contiennent des dispositions pour les colorants
01.6.2.1	Fromage affiné, y compris la croûte	
01.6.2.2	Croûte de fromage affiné	
01.6.2.3	Fromage râpé (pour reconstitution; par. ex., pour sauces au fromage)	Inclus parce qu'il existe des dispositions adoptées pour les colorants dans cette catégorie d'aliments de la NGAA
01.6.4	Fromages fondus	Inclus parce que CX STANs A8a, b & c contiennent des dispositions pour les colorants qui s'appliquent à ces catégories d'aliments
01.6.4.1	Fromages fondus nature	
01.6.4.2	Fromages fondus aromatisés, y compris ceux contenant des fruits, des légumes, de la viande, etc.	
01.6.5	Produits similaires	Inclus parce qu'il existe des dispositions qui ont été adoptées pour les colorants dans cette catégorie d'aliments
01.7	Desserts lactés (par ex., entremets, yogourts aux fruits ou aromatisés)	
02.1.3	Saindoux, suif, huiles de poisson et autres graisses animales	Inclus parce que CX STAN 19 contient des dispositions pour les colorants qui s'appliquent à cette catégorie d'aliments y
02.2.1	Émulsions contenant au moins 80 pour cent de matières grasses	Ajoutés à la requête de la Commission européenne
02.2.1.1	Beurre et beurre concentré	Inclus parce que CX Stan 01 contient des dispositions pour les colorants qui s'appliquent à cette catégorie d'aliments
02.2.1.2	Margarine et produits analogues	
02.2.1.3	Mélanges de beurre et de margarine	
02.2.2	Émulsions contenant moins de 80 pour cent de matières grasses	
02.3	Émulsions grasses essentiellement de type huile dans eau, y compris les produits mélangés et/ou aromatisés à base d'émulsions grasses	Inclus parce que CX STAN 32 contient des dispositions pour les colorants et il existe des dispositions qui ont été adoptées pour les colorants dans ces catégories d'aliments de la NGAA
02.4	Desserts à base de matière grasse (sauf les desserts lactés de la catégorie 01.7)	
03.0	Glaces de consommation (y compris sorbets)	Inclus aux notes 4 ¹⁴⁹ et 16 ¹⁵⁰
04.1.1.2	Fruits frais traités en surface	
04.1.2.2	Fruits secs	
04.1.2.3	Fruits conservés au vinaigre, en saumure ou à l'huile	
04.1.2.4	Fruits en boîte ou en bocaux (pasteurisés)	
04.1.2.5	Confitures, gelées et marmelades	
04.1.2.6	Pâtes à tartiner à base de fruits (par ex., « chutney ») autres que ceux de la catégorie 04.1.2.5	
04.1.2.7	Fruits confits	
04.1.2.8	Préparations à base de fruits, y compris les pulpes, les purées, les nappages à base de fruits et le lait de coco	
04.1.2.9	Desserts à base de fruits, y compris les desserts à base d'eau aromatisée aux fruits	
04.1.2.10	Produits à base de fruits fermentés	
04.1.2.11	Pâtes à base de fruits utilisées en pâtisserie	
04.1.2.12	Fruits cuits	
04.2.1.2	Légumes frais traités en surface (y compris champignons, racines et	Inclus aux notes 4 et 16

¹⁴⁹ **Note 4:** À des fins de décoration, d'échantillonnage, de marquage du produit.

¹⁵⁰ **Note 16:** Utilisation dans les glaçages, enrobages ou décorations des fruits, des légumes, de la viande ou du poisson.

Annexe III		
Catégories de la NGAA dans lesquelles l'emploi d'un ou plusieurs colorants est justifié		
FCS No.	Titre	Justification
	tubercules, légumes secs et légumineuses, aloès ordinaire), algues marines, fruits à coque et graines	
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	Inclus à cause de la justification suivante: à cause de l'effet de la température durant la transformation et l'entreposage qui affecte la décoloration du fruit sec. Le fruit sec perdra sa couleur chair d'origine naturelle durant la transformation et le vieillissement.
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	
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	
04.2.2.5	Purées et pâtes à tartiner à base de légumes (y compris champignons, racines et tubercules, légumes secs et légumineuses, aloès ordinaire), d'algues marines, de fruits à coque et de graines (comme le beurre de cacahuètes)	
04.2.2.6	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)	
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	Inclus parce que CX STANs 55, 58, 81, et 115 contiennent des dispositions pour les colorants et qu'il existe des dispositions adoptées ici pour les colorants dans ces catégories d'aliments de la NGAA
04.2.2.8	Légumes cuits (y compris champignons, racines et tubercules, légumes secs et légumineuses, aloès ordinaire) et algues marines	
05.1.2	Préparations à base de cacao (sirops)	
05.1.3	Pâtes à tartiner à base de cacao (y compris celles pour pâtisseries)	
05.1.4	Autres produits à base de cacao et de chocola	
05.1.5	Produits d'imitation du chocolat et succédanés du chocolat	
05.2	Confiserie including hard and Confiseries tendres, nougats, etc. other than food categories 05.1, 05.3, and 05.4	
05.2.1	Confiseries dures	
05.2.2	Confiseries tendres	
05.2.3	Nougats et pâtes d'amande	
05.3	Gomme à mâcher (chewing-gum)	
05.4	Décorations (pour boulangerie fine), nappages (autres que ceux à base de fruits) et sauces sucrées	
06.3	Céréales pour petit déjeuner, y compris les flocons d'avoine	
06.4.3	Pâtes et nouilles précuites et produits similaires	Inclus parce que CX STAN 249 (nouilles instantanées) contient des dispositions sur le colorant
06.5	Desserts à base de céréales et d'amidon (par ex., gâteaux de riz, puddings au tapioca)	Inclus parce qu'il existe des dispositions adoptées pour les colorants dans ces catégories d'aliments de la NGAA
06.6	Pâtes à frire (par ex., pour panure et enrobage de poisson ou volaille)	
06.7	Produits à base de riz précuits ou transformés, y compris les gâteaux de riz (type oriental uniquement)	Inclus à la requête de la Commission européenne
06.8	Produits à base de soja (à l'exclusion des produits de la catégorie 12.9 et des produits fermentés de la catégorie 12.10)	
07.1.2	Crackers (à l'exclusion des crackers sucrés)	
07.1.4	Produits apparentés au pain, y compris farces à base de pain et chapelures	
07.2	Produits de boulangerie fine (sucrés, salés, épicés) et préparations	Inclus parce qu'il existe des dispositions adoptées pour les colorants dans ces catégories d'aliments de la NGAA
07.2.1	Gâteaux, biscuits et tartes (par ex., fourrés aux fruits ou à la crème)	
07.2.2	Autres produits de boulangerie fine (tels que doughnuts, brioches, scones et muffins, etc.)	
07.2.3	Préparations pour produits de boulangerie fine (par ex., gâteaux, crêpes)	
08.1	Viande fraîche, volaille et gibier compris	Inclus à la note 4
08.1.1	Viande fraîche, volaille et gibier compris, en pièces entières ou en morceaux	Inclus à la note 4
08.1.2	Viande fraîche, volaille et gibier compris, coupée fin ou hachée	Inclus à la note 16
08.2	Viande, volaille et gibier compris, transformée, en pièces entières ou en morceaux	Inclus à la note 16
08.2.1	Viande, volaille et gibier compris, transformée non cuite	Inclus à la note 16
08.2.1.1	Viande, volaille et gibier compris, saumurée (y compris salée)	Inclus à la note 16
08.2.1.2	Viande, volaille et gibier compris, saumurée (y compris salée) et séchée	Inclus à la note 16

Annexe III		
Catégories de la NGAA dans lesquelles l'emploi d'un ou plusieurs colorants est justifié		
FCS No.	Titre	Justification
08.2.1.3	Viande, volaille et gibier compris, fermentée	Inclus à la note 16
08.2.2	Viande, volaille et gibier compris, traitée thermiquement	Inclus à la note 16
08.2.3	Viande, volaille et gibier compris, congelée	Inclus à la note 16
08.3	Viande, volaille et gibier compris, transformée, coupée fin ou hachée	Inclus à la note 16
08.3.1	Viande, volaille et gibier compris, non traitée thermiquement	Inclus à la note 16
08.3.1.1	Viande, volaille et gibier compris, saumurée (y compris salée)	Inclus à la note 16
08.3.1.2	Viande, volaille et gibier compris, saumurée (y compris salée) et séchée	Inclus à la note 16
08.3.1.3	Viande, volaille et gibier compris fermentée	Inclus à la note 16
08.3.2	Viande, volaille et gibier compris, traitée thermiquement	Inclus à la note 16
08.3.3	Viande, volaille et gibier compris, congelée	Inclus à la note 16
08.4	Enveloppes comestibles (par exemple, pour saucisses)	Inclus à la note 16
09.1	Poisson frais and fish products, including mollusks, crustaceans, and echinoderms	Inclus à la note 16
09.1.1	Poisson frais	Inclus à la note 16
09.1.2	Mollusques, crustacés et échinodermes frais	Inclus à la note 16
09.2	Poisson et produits de la pêche transformés, y compris mollusques, crustacés et échinodermes	Inclus parce qu'il existe des dispositions adoptées pour les colorants dans cette catégorie d'aliments de la NGAA
09.2.1	Poisson, filets de poissons et produits de la pêche surgelés, y compris mollusques, crustacés et échinodermes	Inclus à la note 95 ¹⁵¹
09.2.2	Poisson, filets de poissons et produits de la pêche enrobés de pâte à frire, surgelés, y compris mollusques, crustacés et échinodermes	Inclus à la note 16
09.2.3	Produits de la pêche hachés et en pâte, surgelés, y compris mollusques, crustacés et échinodermes	Inclus à la note X ¹⁵²
09.2.4	Poisson et produits de la pêche cuits et/ou frits, y compris mollusques, crustacés et échinodermes	Inclus parce qu'il existe des dispositions adoptées pour les colorants dans cette catégorie d'aliments de la NGAA
09.2.4.1	Poisson et produits de la pêche cuits	Inclus à la note 95
09.2.4.2	Mollusques et crustacés et échinodermes cuits	Inclus parce qu'il existe des dispositions adoptées pour les colorants dans cette catégorie d'aliments de la NGAA
09.2.4.3	Poisson et produits de la pêche frits, y compris mollusques, crustacés et échinodermes	Inclus à la note 16
09.2.5	Poisson et produits de la pêche, fumés, séchés, fermentés et/ou salés, y compris mollusques, crustacés et échinodermes	Inclus parce qu'il existe des dispositions adoptées pour les colorants dans ces catégories d'aliments de la NGAA
09.3	Poisson et produits de la pêche, en semi-conserve, y compris mollusques, crustacés et échinodermes	Inclus à la note 16
09.3.1	Poisson et produits de la pêche, y compris mollusques, crustacés et échinodermes, en marinade et/ou en gelée	Inclus à la note 16
09.3.2	Poisson et produits de la pêche, y compris mollusques, crustacés et échinodermes, au vinaigre et/ou en saumure	Inclus à la note 16
09.3.3	Succédanés de saumon, caviar et autres produits à base d'œufs de poisson	Inclus parce qu'il existe des dispositions adoptées pour les colorants dans cette catégorie d'aliments de la NGAA
09.3.4	Poisson et produits de la pêche, en semi-conserve, y compris mollusques, crustacés et échinodermes (e.g., fish paste), excluding products of food categories 09.3.1 - 09.3.3	Inclus parce qu'il existe des dispositions adoptées pour les colorants dans cette catégorie d'aliments de la NGAA
09.4	Poisson et produits de la pêche, en conserve, y compris fermentés ou en boîte, y compris mollusques, crustacés et échinodermes	Inclus à la note 95
10.1	Œufs frais	Inclus à la note 4
10.2	Produits à base d'œufs	
10.2.1	Produits à base d'œufs liquides	Inclus parce qu'il existe des dispositions adoptées pour les colorants dans ces catégories d'aliments de la NGAA
10.2.2	Produits à base d'œufs, surgelés	
10.2.3	Produits à base d'œufs, séchés et/ou coagulés à chaud	
10.3	Œufs en conserve, y compris ceux conservés en base alcaline, salés et en boîte	Inclus à la note 4 (pour décorer, marquer ou estamper le produit)
10.4	Desserts à base d'œufs (par ex., flans)	
11.3	Solutions et sirops de sucre, aussi (partiellement) invertis, tels que molasses, à l'exclusion des produits de la catégorie 11.1.3	Inclus parce qu'il existe des dispositions adoptées pour les colorants dans cette catégorie d'aliments de la NGAA
11.4	Autres sucres et sirops (par ex., xylose, sirop d'érable, nappages à base de sucre)	
12.2.2	Assaisonnements et condiments	Inclus parce que CS STAN 117 contient des dispositions pour les colorants et il existe des dispositions adoptées dans cette catégorie d'aliments de la NGAA
12.3	Vinaigres	
12.4	Moutardes	
12.5	Potages et bouillons	
12.5.1	Potages et bouillons prêts pour la consommation, y compris ceux en conserve, en bouteilles ou congelés	

¹⁵¹ **Note 95:** Utilisation dans le surimi et les produits à base d'œufs de poisson uniquement.

¹⁵² **Note X :** Pour emploi dans le surimi uniquement.

Annexe III			
Catégories de la NGAA dans lesquelles l'emploi d'un ou plusieurs colorants est justifié			
FCS No.	Titre	Justification	
12.5.2	Préparations pour potages et bouillons		
12.6	Sauces et produits similaires		
12.6.1	Sauces émulsionnées ou claires (par ex., mayonnaise, sauces pour salades)		
12.6.2	Sauces non émulsionnées (par ex., ketchup, sauce au fromage, sauce à la crème, sauce brune)		
12.6.3	Préparations pour sauces et sauces au jus de viande		
12.6.4	Sauces claires (par exemple, sauces de poisson)		
12.7	Aliments diététiques (tels que: aliments de complément à usage diététique) autres que ceux des catégories 13.1 à 13.4 et 13.6		
12.9	Produits protéiques		Inclus à la requête de la Commission européenne et de la Nouvelle Zélande
12.9.1	Produits protéiques à base de soja		
12.9.1.1	Boissons à base de soja		
12.9.1.2	Film de boissons à base de soja		
12.9.1.3	Autres produits protéiques à base de soja (y compris sauce de soja non fermenté)		
12.9.2	Caillé de soja frais (tofu)		
12.9.3	Caillé de soja semi déshydraté		
12.9.3.1	Caillé de soja semi déshydraté en sauce cuite épaisse		
12.9.3.2	Caillé de soja semi déshydraté frit		
12.9.3.3	Caillé de soja semi déshydraté, autre que les catégories 12.9.3.1 et 12.9.3.2		
12.9.4	Caillé de soja déshydraté (kori tofu)		
12.9.5	Autres produits protéiques		
12.10	Produits à base de soja fermenté		
12.10.1	Sojas fermentés (par exemple, natto)	Inclus parce qu'il existe des dispositions adoptées pour les colorants dans cette catégorie d'aliments de la NGAA	
12.10.2	Caillé de soja fermenté (fromage de soja)		
12.10.3	Pâte de soja fermenté (par exemple, miso)		
12.10.4	Sauce de soja fermenté		
13.3	Aliments diététiques destinés à des usages médicaux particuliers (à l'exclusion des produits de la catégorie 13.1)		Inclus sur la base des justifications suivantes. 1) le caramel, les arômes et la caféine sont séchés sur la maltodextrine, qui est ajoutée au café sec, afin de fabriquer un large mélange qui est utilisé en tant que substitut de café en Russie (par. ex. par l'armée russe). 2) Cette catégorie comprend les cafés en conserve qui sont servis chaud. L'emploi du colorant caramel est justifié technologiquement dans de tels produits à cause d'une méthode de fabrication particulière (stérilisation en vase clos) qui peut modifier la couleur durant le processus de transformation. Le colorant caramel est ajouté pour fournir une couleur consistante au produit, laquelle couleur est souhaitée par les consommateurs. De tels cafés sont commercialisés de façon étendue au Japon.
13.4	Aliments diététiques pour régimes amaigrissants		
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		
13.6	Compléments alimentaires		
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		Inclus parce qu'il existe des dispositions adoptées pour les colorants dans cette catégorie d'aliments de la NGAA
14.1.4.1	Boissons à base d'eau aromatisée, gazeuses		
14.1.4.2	Boissons à base d'eau aromatisée, non gazeuses, y compris punches et poudres du type Kool-aid		
14.1.4.3	Concentrés (liquides ou solides) pour la préparation de boissons à base d'eau aromatisée		
14.1.5	Boissons alcoolisées et produits comparables à teneur faible ou nulle en alcool		
14.2.1	Bière et boissons maltées		Inclus parce qu'il existe des dispositions adoptées pour les colorants dans cette catégorie d'aliments de la NGAA
14.2.2	Cidre et poiré		
14.2.3.3	Vins mutés, vins de liqueur et vins doux naturels		
14.2.4	Vins (de produit autre que le raisin)		
14.2.6	Spiritueux titrant plus de 15 pour cent d'alcool		
14.2.7	Boissons alcoolisées aromatisées (par ex., bière, vins et spiritueux du		

Annexe III		
Catégories de la NGAA dans lesquelles l'emploi d'un ou plusieurs colorants est justifié		
FCS No.	Titre	Justification
	type boisson rafraîchissante, rafraîchissements à faible teneur en alcool)	
15.0	Amuse-gueule salés	
15.1	À base de pommes de terre, de céréales, de farine ou d'amidon (extrait de racines et tubercules, légumes secs et légumineuses)	
15.2	Fruits à coque transformés, y compris fruits à coque enrobés, seuls ou en mélange (avec, par exemple, des fruits secs)	
15.3	Amuse-gueule - À base de poisson	
16.0	Aliments composites - aliments n'entrant pas dans les catégories 01 à 15	