

commission du codex alimentarius **F**



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

ORGANIZATION
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 7a de l'ordre du jour

CX/FAC 07/39/9-Add.1

Mars 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

COMMENTAIRES SUR LE RAPPORT DU GROUPE DE TRAVAIL ELECTRONIQUE SUR LA NGAA

Les commentaires suivants ont été reçus des membres et des observateurs du Codex suivants : Brésil, Malaisie, CEFS, ELC, IADSA, ICBA, ICGA, IFAC et ISA

Brésil

PARTIE I- ADDITIFS ALIMENTAIRES DIVERS

Esters diacétyltartrique et esters glycérides d'acides gras alimentaires (SIN 472^e)-Page 6 (partie 1)

Les limites maximales proposées par le groupe de travail électronique pour les catégories d'aliments 06.2 e 06.4.2 ne sont pas suffisantes pour accomplir l'effet technologique désiré. Qui plus est, la limite de 10000 mg/kg pour les nouilles a été approuvée lors de la 38^{ème} session du CCFAC (Annexe IV de ALINORM 06/29/12, page 102). Par conséquent, le Brésil soutient les limites maximales proposées à l'origine de 10000 mg/kg et 5000 mg/kg pour les catégories 06.4.2 e 06.2, respectivement.

Sulfites (SIN 220, 221, 222, 223, 224, 225, 227, 228, 539) – Page 16 (Part 1)

Le Brésil aimerait demander le tableau 1 de l'annexe qui est mentionné dans la justification technologique pour les catégories d'aliments 09.2.4.2 e 09.2.5: " *Les résultats résumés de l'étude sont fournis dans le tableau 1 de l'Annexe*".

Le Brésil maintient les commentaires envoyés en réponse à CL 2006/34. Pour la catégorie d'aliments 12.6, le Brésil aimerait indiquer qu'il existe d'autres agents conservateurs et antioxydants approuvés pour cette catégorie, tels que le benzoate de sodium, BHT, TBHQ (Tableaux 1 et 2 de CX/FA 07/39/8).

PARTIE II – EDULCORANTS

Commentaires généraux:

1. Eu égard au fait que certains édulcorants peuvent également avoir la fonction d'exhausteur de goût à des limites bien plus basses que celles nécessaires pour l'édulcoration, le Brésil aimerait suggérer que les dispositions relatives à l'emploi des édulcorants en tant qu'exhausteurs de goût soient traitées séparément. En outre, alors que les exhausteurs de goût sont utilisés dans un large nombre de catégories d'aliments, l'emploi des édulcorants est technologiquement justifié dans un nombre seulement limité de produits.
2. Le Brésil soutient l'emploi des édulcorants uniquement dans les aliments pour des emplois diététiques particuliers dans lesquels la teneur de sucre était partiellement ou totalement remplacée, tels que ceux pour les régimes avec une restriction ou une diminution de la quantité de sucre.

3. Les limites maximales des édulcorants ne devraient pas être établies en prenant en compte son emploi individuel mais son emploi dans les mélanges avec d'autres édulcorants afin de réduire l'ingestion de chacun d'eux et la possibilité de dépasser la DJA respective. Cette procédure autoriserait également l'emploi des édulcorants dans une large gamme de catégories d'aliments.
4. La limite maximale établie pour tout édulcorant dans toute catégorie d'aliments ne devrait jamais autoriser que la dose ou la portion de l'aliment résulte en des doses au-dessus de la DJA pour la population générale ainsi que les groupes particuliers, comme les enfants.
5. Les édulcorants avec une DJA numérique devraient avoir des limites maximales d'emploi, à l'exception de la catégorie 11.6.

Commentaires particuliers:

1. Le Brésil considère que les limites maximales de respectivement 350 mg/kg et 750 mg/kg pour le potassium d'acesulfame (pages 22 à 31) et l'aspartame (pages 33 à 41), sont suffisantes pour la plupart des catégories d'aliments afin d'accomplir un effet technologique.
2. Page 56: étant donné que la DJA de la saccharine est basse (5.0 mg/kg p.c.), le Brésil considère que la limite de 5000 mg/kg dans la catégorie 04.1.2.7 est trop élevée.
3. Eu égard aux dispositions dans lesquelles l'emploi des édulcorants est justifié parce que l'aliment est transformé, le Brésil ne manifeste pas son accord au fait que le fait d'être un aliment technologiquement transformé justifie l'emploi des édulcorants (par exemple l'acesulfame K, l'aspartame, l'aspartame-acesulfame, le néotame). Par conséquent le Brésil demande des informations complémentaires sur le besoin réel de ces additifs dans les analogues (catégories d'aliments 01.4.4, 01.5.2 et 01.6.5). Dans ces cas, les édulcorants ne sont-ils pas utilisés en qualité d'exhausteurs de goût ?
4. Pour les catégories d'aliments 02.3 et 04.1.2.3, le Brésil considère que la catégorie fonctionnelle correcte est celle de l'exhausteur de goût.
5. Le Brésil suggère l'introduction de la note suivante à la catégorie 14.1.5: "à l'exception des fèves de café traitées pour la fabrication des produits du café".

PARTIE III – COLORANTS

1. Bien que dans son premier commentaire au groupe de travail électronique sur les catégories d'aliments pour lesquelles l'emploi des colorants est justifié le Brésil n'as pas soutenu l'emploi de ces additifs dans les catégories d'aliments 08.1.2, 08.2.1, 08.2.2, 08.2.3, 08.3.2 et 08.3.3. A cette occasion en faisant une comparaison détaillée entre le système de catégorie d'aliments de la NGAA pour les produits à base de viande et ceux actuellement approuvés au Brésil, nous avons noté que beaucoup de produits dans lesquels l'emploi de colorants naturels est autorisé au Brésil (justifiés technologiquement) sont compris dans certaines des catégories mentionnées ci-dessus.

Exemples:

Catégorie du Codex	Produits dans lesquels les colorants naturels sont autorisés au Brésil
08.1.2	saucisse fraîche
08.2.1	Saucisse saumurée
08.2.2	Jambon cuit
08.2.3	Viande en pièces cuite
08.3.3	Hamburgers congelés

Face à cette situation, Le Brésil aimerait discuter de ce qui constituerait la meilleure approche pour inclure ces emplois dans le projet de la NGAA. Des notes devraient elles être ajoutées qui spécifient les produits dans lesquels l'emploi de colorants spécifiques est acceptable?

2. Le Brésil ne soutient pas l'emploi de colorants artificiels dans les produits à base de fruits et de légumes.

3. En prenant en compte la DJA de 0.1 mg/kg p.c. pour l'érythrosine, qui indique que la consommation journalière de petites portions d'aliments contenant ce colorant peut excéder la DJA, le Brésil recommande de réduire l'emploi de l'érythrosine à des catégories particulières pour lesquelles la consommation n'est pas aussi élevée et lorsque l'emploi de l'érythrosine ne peut pas être remplacé par un autre colorant. Par exemple: la consommation d'1 portion (200 mL) d'aliments de la catégorie 01.1.2 contenant 300 mg/kg d'érythrosine est équivalente à la consommation de 1 mg/kg p.c. de ce colorant pour les adultes de 60 kg, ce qui représente , 10 (dix) fois la DJA. Pour un enfant de 30 kg, la consommation serait égale à 20 (vingt) fois la DJA.
4. Pour les autres colorants artificiels avec des limites proposées plus élevées que 300 mg/kg, le Brésil suggère de les réduire et recommande une limite maximale de 300 mg/kg. Nous considérons que cette limite est suffisante pour accomplir l'effet technologique désiré.
5. Le Brésil ne soutient pas l'emploi des extraits de peau de raisin dans les vins (catégorie 14.2.3.3) afin d'éviter d'induire le consommateur en erreur.
6. Enfin, le Brésil considère qu'il est nécessaire de fixer des limites maximales aux colorants avec une DJA numérique et que ces limites devraient être les plus basses pour la canthaxanthine vu que ce colorant a une DJA basse.

Après, les commentaires du Brésil (le texte en rouge) sur les dispositions relatives aux colorants individuels sont présentés. En ce qui concerne les justifications fournies au groupe de travail électronique, le Brésil ne considère pas que l'amélioration des propriétés des aliments organoleptiques constitue une justification technologique pour les colorants. On n'escompte pas d'effets sur l'arôme et le goût, vu que ces additifs sont utilisés afin de fournir ou d'améliorer la couleur des aliments, ce qui rend les produits plus attrayants pour le consommateur. Qui plus est, la justification suivante "fournit une LM numérique pour remplacer la limite de BPF adoptée dans la catégorie " n'est pas suffisante pour expliquer le besoin technologique.

ROUGE ALLURA AC (SIN 129)

Recommandation 1 – Rouge Allura AC, SIN 129						
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 rouge Allura AC dans la NGAA						
N° de Catégorie d'aliments	Catégorie d'aliments	Concentration maximale		Observations	Etape	Justification fournie par le Groupe de travail électronique
01.1.2	Boissons lactées, aromatisées et/ou fermentées (par ex., lait chocolaté, cacao, « egnog », yogourt à boire, boissons à base de lactosérum)	300	mg/kg		6	La législation brésilienne autorise la limite maximale de 50mg/kg pour les boissons lactées et le lait fermenté.

Recommandation 2 - Rouge AlluraAC, SIN 129						
Le Groupe de travail électronique recommande que le 39 ^{ème} CCFA <u>adopte</u> les dispositions suivantes relatives aux additifs alimentaires pour le rouge Allura AC dans la NGAA.						
N° de Catégorie d'aliments	Catégorie d'aliments	Concentration maximale		Observations	Etape	Justification fournie par le 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	300	mg/kg		6	1) Utilisé pour les préparations de fruits 2) Pour améliorer les propriétés organoleptiques de l'aliment Le Brésil ne soutient pas l'emploi de colorants

						artificiels dans les produits à base de fruits. Si cette disposition est adoptée, une note devrait être ajoutée « à l'exception du lait de coco »
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	Le Brésil ne soutient pas cette norme et requiert une justification technologique
04.2.2.4	Légumes en boîte ou en bocaux (pasteurisés) ou pasteurisés sous pression (y compris champignons, racines et tubercules, légumes secs et légumineuses, aloès ordinaire), algues marines	200	mg/kg		6	1) Utilisé éventuellement pour par ex. les tubercules 2) Pour améliorer les propriétés organoleptiques de l'aliment Le Brésil ne soutient pas cette disposition et requiert des exemples ; si cette disposition est adoptée, il serait approprié d'inclure une note mentionnant uniquement les produits dans lesquels des colorants sont utilisés.
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 Le Brésil ne soutient pas cette norme et requiert une justification technologique
05.1.3	Pâtes à tartiner à base de cacao (y compris celles pour pâtisseries)	300	mg/kg		6	(...) Le Brésil ne soutient pas cette disposition; l'emploi des colorants dans ces produits pourrait induire le consommateur en erreur parce que leur colorant spécifique est le brun.
05.1.4	Autres produits à base de cacao et de chocolat	300	mg/kg		6	(...) Le Brésil ne soutient pas cette disposition; l'emploi des colorants dans ces produits

						pourrait induire le consommateur en erreur parce que leur colorant spécifique est le brun.
06.2	Farines et amidons (y compris la poudre de soja)	300	mg/kg		6	Utilisé éventuellement pour les amidons Le Brésil ne soutient pas cette norme et requiert une justification technologique
08.4	Enveloppes comestibles (par exemple, pour saucisses)	300	mg/kg	Note 16	6	Le Brésil aimerait demander des exemples; en général des colorants naturels sont utilisés dans cette catégorie d'aliments.
09.2.4.1	Poisson et produits de la pêche cuits	300	mg/kg	Note 95	6	Le Brésil suggère d'inclure la note 95
09.2.4.2	Mollusques et crustacés et échinodermes cuits	250	mg/kg		6	Le Brésil ne soutient pas cette norme et requiert une justification technologique
13.3	Aliments diététiques destinés à des usages médicaux particuliers (à l'exclusion des produits de la catégorie 13.1)	50	mg/kg		6	Le Brésil ne soutient pas cette disposition à cause du but prêté à ce genre de produits.
13.6	Compléments alimentaires	300	mg/kg	Note 3 ou analogue	6	(...) La note 3 ou une similaire ne serait-elle pas nécessaire, pour par exemple « pour recouvrement et coloration de la capsule » ?

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 catégorie d'aliments	Catégorie d'aliments	Concentration maximale		Observations	Etape	Justification provided to eWG
08.3.2	Viande, volaille et gibier compris, traitée thermiquement	25	mg/kg		6	1° Utilisé éventuellement pour la viande traitée à la chaleur (...) Le Brésil ne soutient pas cette norme et requiert des précisions sur le besoin technologique ainsi que des exemples
14.1.5	Café et succédanés, thés, infusions et autres boissons chaudes à base de céréales ou de grains, à l'exclusion du cacao.	100	mg/kg			Nouvel emploi proposé Si la disposition est adoptée, une note devrait être ajoutée qui exclut le café, le thé ainsi que les infusions

BLEU BRILLANT FCF (SIN 133)

Recommandation 2 - Bleu brillant FCF, SIN 133						
Le Groupe de travail électronique recommande que le 39ème CCFA adopte les dispositions suivantes relatives aux additifs alimentaires pour le bleu brillant FCF dans la NGAA.						
N° de catégorie d'aliments	Catégorie d'aliments	Concentration maximale		Observations	Etape	Justification provided to eWG
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	Le Brésil ne soutient pas l'emploi de colorants artificiels dans les produits à base de fruits.
04.1.2.7	Fruits confits	100	mg/kg		6	Le Brésil ne soutient pas l'emploi de colorants artificiels dans les produits à base de fruits Si cette disposition devait être adoptée, elle devrait inclure la note 16.
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	(...) Le Brésil ne soutient pas l'emploi de colorants artificiels dans les produits à base de fruits Si cette disposition est adoptée, une note devrait être ajoutée « à l'exception du lait de coco ».
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	Le Brésil ne soutient pas l'emploi de colorants artificiels dans les produits à base de légumes.
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	3	Le Brésil ne soutient pas l'emploi de colorants artificiels dans les produits à base de légumes.
09.2.4.2	Mollusques et crustacés et échinodermes cuits	100	mg/kg		6	Le Brésil ne soutient pas l'emploi de colorants artificiels dans cette catégorie d'aliments.

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 catégorie d'aliments	Catégorie d'aliments	Concentration maximale		Observations	Etape	Justification fournie au Groupe de travail électronique
04.1.2.5	Confitures, gelées et marmelades	500	mg/kg		6	CX STANs 79 et 80 autorisent l'emploi d'autres colorants Le Brésil ne soutient pas l'emploi de colorants artificiels dans les produits à base de fruits
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 Le Brésil ne soutient pas l'emploi de colorants artificiels dans les produits à base de légumes.
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	(...) Le Brésil ne soutient pas cette disposition et requiert des exemples; si cette disposition devait être adoptée, il est plus raisonnable d'insérer une note se référant uniquement aux produits dans lesquels des colorants sont utilisés

CANTHAXANTHINE (SIN 161g)

Recommandation 2 - Canthaxanthine, 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 catégorie d'aliments	Catégorie d'aliments	Concentration maximale		Observations	Etape	Justification fournie par le Groupe de travail électronique
04.1.2.5	Confitures, gelées et marmelades	200	mg/kg		6	(...) Le Brésil aimerait demander une justification relative à la limite maximale.
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	Le Brésil ne soutient pas cette disposition; il n'existe pas de besoin technologique; en outre les traitements thermiques peuvent oxyder la canthaxanthine. (caroténoïdes)
06.4.2	Pâtes et nouilles sèches et	15	mg/kg		6	Le Brésil ne soutient pas

	produits similaires					cette disposition vu que la DJA de la canthaxanthine est très basse et que la consommation de ce genre de produits est élevée
08.3.1.1	Produits carnés, de volaille et de gibier, saumurés (y compris salés)	100	mg/kg	Note 118		Le Brésil aimerait demander une justification technologique ainsi que des exemples.
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	Note 95	6	Le Brésil suggère d'inclure la note 95
14.1.4.3	Concentrés (liquides ou solides) pour la préparation de boissons à base d'eau aromatisée	5	mg/kg	Note 127	6	(...) 2) La limite maximale dans la législation du Brésil, de l'Argentine, de l'Uruguay et du Paraguay est de 35mg/kg (...) Le Brésil aimerait préciser que ce commentaire n'a pas été soumis par la délégation brésilienne du Codex et que l'information n'est pas correcte. Au Brésil, l'emploi de la canthaxanthine pour cette catégorie d'aliments n'est pas autorisé.

CARAMEL, CLASSE III (SIN 150c)

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 catégorie d'aliments	Catégorie d'aliments	Concentration maximale		Observations	Etape	Justification fournie au Groupe de travail électronique
02.2.1.2	Margarine et produits analogues	20000	mg/kg		3	Le Brésil soutient cette disposition à une limite maximale de 500mg/kg parce qu'il existe un besoin technologique pour les produits aromatisés ; en outre, pour des raisons de conformité avec le projet de norme relatif aux émulsions grasses (étape 8)-App II ALINORM 07/30/17, 20 ^{ème} CCFO,

						la disposition devrait être adoptée
--	--	--	--	--	--	-------------------------------------

Recommandation 3 - Le caramel classe III, SIN 150c						
Le Groupe de travail électronique recommande que le 39 ^{ème} CCFA adopte les normes suivantes relatives aux additifs alimentaires pour le caramel classe III dans la NGAA.						
N° de catégorie d'aliments	Catégorie d'aliments	Concentration maximale		Observations	Etape	Justification fournie au Groupe de travail électronique
02.1.2	Matières grasses et huiles végétales	20000	mg/kg		3	Utilisé pour les huiles végétales et les graisses Le Brésil aimerait demander une justification relative au besoin technologique.
02.1.3	Saindoux, suif, huiles de poisson et autres graisses animales	20000	mg/kg		3	Utilisé pour colorer le Saindoux comestible Le Brésil aimerait demander une justification relative au besoin technologique.
04.1.2	Fruits transformés	50000	mg/kg		3	Emploi dans une catégorie d'aliments plus large. Colorant pour les fruits transformés Le Brésil requiert l'ajout d'une note « à l'exception du lait de coco ».
08.0	Viande et produits carnés, volaille et gibier compris	GMP		Note 3, Note 4, Note 16		Ajoutez note à la disposition adoptée qui restreigne l'emploi aux glaçages et aux Enrobages. Le caramel classe III est utilisé à la limite de 3000 mg/kg pour uniformiser la couleur de la viande crue utilisée dans les produits transformés des catégories 08.1.2, 08.2 et 08.3, tels que les hamburgers, les boules de viande, la saucisse fraîche et les pâtés. Par conséquent les notes 3, 4, et 16 ne devraient pas s'appliquer à ces produits
11.6	Édulcorants de table, y compris ceux contenant des édulcorants intenses	50000	mg/kg		3	(...) Le Brésil considère que le consommateur ne part pas du principe que ce produit soit coloré. Par conséquent le Brésil

						suggère l'addition d'une sous catégorie pour les édulcorants de table aromatisés qui pourraient être colorés.
13.3	Aliments diététiques destinés à des usages médicaux particuliers (à l'exclusion des produits de la catégorie 13.1)	20000	mg/kg		3	(...) Le Brésil ne soutient pas cette disposition à cause de l'objectif prêté à ce genre de produits.
13.6	Compléments alimentaires	20000	mg/kg	Note 3 or similar	3	(...) La note 3 ou une note similaire ne serait-elle pas nécessaire, pour par exemple « pour recouvrement et coloration de la capsule » ?
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. Le Brésil requiert des précisions sur le besoin technologique. Les dispositions relatives au caramel classe III pour les catégories d'aliments 14.1.2.2 et 14.1.2.4 (jus de légumes et concentrés pour jus de légumes, respectivement) ont été interrompues (page 11). Pour des raisons d'harmonisation, cette disposition devrait être également interrompue. Egaleme nt l'emploi des colorants dans ces produits pourrait induire le consommateur en erreur.
14.1.3.4	Concentrés pour nectar de légume	50000	mg/kg	Note 127	3	(...) . Les dispositions relatives au caramel classe III pour les catégories d'aliments 14.1.2.2 et 14.1.2.4 (jus de légumes et concentrés pour jus de légumes, respectivement) ont été interrompues (page 11). Pour des raisons

						d'harmonisation, cette disposition devrait être également interrompue. Également l'emploi des colorants dans ces produits pourrait induire le consommateur en erreur.
14.1.5	Café et succédanés, thés, infusions et autres boissons chaudes à base de céréales ou de grains, à l'exclusion du cacao	100000	mg/kg			Nouvel emploi proposé Si cette disposition était adoptée, une note devrait être ajoutée excluant le café, le thé et les infusions

CARAMEL CLASSE IV (SIN 150d)

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 catégorie d'aliments	Catégorie d'aliments	Concentration maximale		Observations	Etape	Justification fournie au Groupe de travail électronique
02.2.1.2	margarine et produits analogues	20000	mg/kg		3	Le Brésil soutient cette disposition à une limite maximale de 500mg/kg parce qu'il existe un besoin technologique pour les produits aromatisés ; en outre, pour des raisons de conformité avec le projet de norme relatif aux émulsions grasses (étape 8)-App ALINORM 07/30/17, 20 ^{ème} CCFO, la disposition devrait être adoptée
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 Le Brésil soutient cette disposition à une limite maximale de 500mg/kg étant donné que la même disposition a été adoptée pour le caramel, classe III et que celle-ci est intégrée dans le projet de norme pour les émulsions grasses ainsi que les mélanges de produits à tartiner (étape 8)-App. II ALINORM 07/30/17, 20 ^{ème} CCFO
02.2.2	Émulsions contenant	20000	mg/kg		3	(...)

	moins de 80 pour cent de matières grasses					Le Brésil soutient cette disposition à une limite maximale de 500mg/kg étant donné que la même disposition a été adoptée pour le caramel, classe III et que celle-ci est intégrée dans le projet de norme pour les émulsions grasses ainsi que les mélanges de produits à tartiner (étape 8)-App II ALINORM 07/30/17, 20 ^{ème} CCFO
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 Brésil soutient cette disposition à une limite maximale de 500mg/kg étant donné que la même disposition a été adoptée pour le caramel, classe III et que celle-ci est intégrée dans le projet de norme pour les émulsions grasses ainsi que les mélanges de produits à tartiner (étape 8)-App II ALINORM 07/30/17, 20 ^{ème} CCFO

Recommandation 3 - Caramel classe IV, SIN 150d

Le Groupe de travail électronique recommande que le 39^{ème} CCFA **adopte** les normes suivantes relatives aux additifs alimentaires pour le caramel classe IV dans la NGAA.

N° de catégorie d'aliments	Catégorie d'aliments	Concentration maximale		Observations	Etape	Justification fournie au Groupe de travail électronique
08.0	Viande et produits carnés, volaille et gibier compris	GMP		Note 3, Note 4, Note 16		Ajoutez les notes 3 et 16 à la disposition adoptée Le caramel classe IV est utilisé à la limite de 3000 mg/kg pour uniformiser la couleur de la viande crue utilisée dans les produits transformés des catégories 08.1.2, 08.2 et 08.3, tels que les hamburgers, les boules de viande, la saucisse fraîche et les pâtés. Par conséquent les notes 3, 4, et 16 ne devraient pas s'appliquer à ces produits.
12.2.2	assaisonnements et condiments	100000	mg/kg			Fournit une LM pour remplacer la limite BPF dans cette catégorie

						Le caramel classe IV est normalement utilisé au Brésil à la limite maximale de 10000 mg/kg pour cette catégorie d'aliments.
13.3	Aliments diététiques destinés à des usages médicaux particuliers (à l'exclusion des produits de la catégorie 13.1	20000	mg/kg		3	Le Brésil ne soutient pas cette disposition à cause de l'objectif prêté à ce genre de produits
13.6	Compléments alimentaires	20000	mg/kg	Note 3 ou similaire	3	(...) La note 3 ou une note similaire ne serait-elle pas nécessaire, pour par exemple « pour recouvrement et coloration de la capsule » ?

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 catégorie d'aliments	Catégorie d'aliments	Concentration maximale		Observations	Etape	Justification fournie au Groupe de travail électronique
04.1.2	Fruits transformés	80000	mg/kg		3	Emploi dans une catégorie d'aliments plus large. Colorant pour les fruits transformés Le Brésil requiert d'ajouter une note "à l'exception du lait de coco" si cette disposition est adoptée.
06.4.2	Pâtes et nouilles sèches et produits similaires	50000	mg/kg		3	Le besoin technologique est mis en doute. Il s'agit d'un aliment de base et cet emploi pourrait induire le consommateur en erreur Le Brésil soutient cette disposition pour des raisons de conformité avec l'adoption de la même disposition pour le caramel, classe III.
07.1.2	Crackers (à l'exclusion des crackers sucrés)	50000	mg/kg		3	Le besoin technologique est mis en doute. Il s'agit d'un aliment de base avec une consommation large qui augmenterait l'ingestion de colorants. Le Brésil soutient cette

						disposition pour des raisons de conformité avec l'adoption de la même disposition pour le caramel, classe III.
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. Il s'agit d'un aliment de base avec une consommation large qui augmenterait l'ingestion de colorants. Le Brésil soutient cette disposition pour des raisons de conformité avec l'adoption de la même disposition pour le caramel, classe III
07.1.5	Pains et petits pains au lait à la vapeur	50000	mg/kg		3	(...) Le Brésil soutient cette disposition pour des raisons de conformité avec l'adoption de la même disposition pour le caramel, classe III.
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	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.. Le Brésil soutient cette disposition dans un souci d'harmonisation avec l'adoption de la même pour le caramel classe III, comprenant la note n 95
11.6	Édulcorants de table, y compris ceux contenant des édulcorants intenses	50000	mg/kg		3	(...) Le Brésil considère que le consommateur ne part pas du principe que ce produit soit coloré. Par conséquent, le Brésil suggère l'addition d'une sous catégorie pour les édulcorants de table aromatisés qui pourraient être colorés.
14.1.5	Café et succédanés, thés, infusions et autres	100000	mg/kg			(...) Si cette disposition

	boissons chaudes à base de céréales ou de grains, à l'exclusion du cacao					devait être adoptée, une note devrait être ajoutée excluant le café, le thé et les infusions
--	--	--	--	--	--	--

CARMINES (SIN 120)

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 carmines dans la NGAA						
N° de catégorie d'aliments	Catégorie d'aliments	Concentration maximale		Observations	Etape	Justification fournie au Groupe de travail électronique
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. Le Brésil ne soutient pas cette norme et requiert une justification technologique

Le Brésil aimerait savoir pourquoi les dispositions pour les catégories d'aliments 01.6.4 et 02.2.1.2 n'ont pas été incluses dans les recommandations pour les carmines. Le Brésil soutient la limite maximale de 500 mg/kg de ce colorant pour la catégorie 02.2.1.2, afin d'avoir une certaine conformité avec le Projet de Norme pour les émulsions grasses ainsi que les mélanges de produits à tartiner (étape 8) – App. II ALINORM 07/30/17, 20^{ème} CCFO.

CAROTENES, LEGUME (SIN 160aii)

Recommandation 3 - Carotènes, Légume, SIN 160aii						
Le Groupe de travail électronique recommande que le 39 ^{ème} CCFA adopte les normes suivantes relatives aux additifs alimentaires pour les carotènes végétaux dans la NGAA.						
N° de catégorie d'aliments	Catégorie d'aliments	Concentration maximale		Observations	Etape	Justification fournie au Groupe de travail électronique
02.2.1.2	Margarine et produits analogues	30	mg/kg	Note CC	3	Le Brésil soutient cette disposition à une limite maximale de 1 000 mg/kg parce qu'il existe un besoin technologique pour les produits aromatisés ; en outre, pour des raisons de conformité avec le projet de norme relatif aux émulsions grasses (étape 8)-App II ALINORM 07/30/17, 20 ^{ème} CCFO, la disposition devrait être adoptée
04.1.2.8	Préparations à base de fruits, y compris les pulpes, les purées, les	100	mg/kg	Note CC	6	Le Brésil requiert l'ajout d'une note « à l'exception du lait de

	nappages à base de fruits et le lait de coco					coco »
05.1.3	Pâtes à tartiner à base de cacao (y compris celles pour pâtisseries)	100	mg/kg	Note CC	3	Le Brésil ne soutient pas cette disposition; l'emploi des colorants dans ces produits pourrait induire le consommateur en erreur parce que leur colorant spécifique est le brun.
05.1.4	Autres produits à base de cacao et de chocolat	100	mg/kg	Note CC	6	Le Brésil ne soutient pas cette disposition; l'emploi des colorants dans ces produits pourrait induire le consommateur en erreur parce que leur colorant spécifique est le brun.

Recommandation 4 – Carotenes, Légume, SIN 160aii						
Des commentaires sont requis sur les dispositions suivantes relatives aux additifs alimentaires_ pour les carotènes dans la NGAA.						
N° de catégorie d'aliments	Catégorie d'aliments	Concentration maximale		Observations	Etape	Justification fournie au Groupe de travail électronique
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. Le Brésil soutient cette disposition vu que l'emploi d'autres colorants, tels que le caramel classe III, a été adopté.
08.1.2	Viande fraîche, volaille et gibier compris, coupée fin ou hachée	20	mg/kg	Notes 4, 16 & 117		Le besoin technologique est mis en doute, vu que cet emploi pourrait induire le consommateur en erreur Les carotènes, légume sont utilisées pour uniformiser la couleur de la viande crue utilisée dans les produits transformés des catégories 08.1.2, 08.2 et 08.3, tels que les hamburgers, les boules de viande, la saucisse fraîche et les pâtés. Par conséquent les notes 4 et 16 ne devraient pas être appliquées à ces produits.

CAROTENOÏDES (SIN 160ai, 160aii, 160e, 160f)

Après que le CCFA a rétabli le SIN de tous les caroténoïdes, le Brésil considère que le SIN 160aii devrait être exclu de ces dispositions étant donné qu'il existe déjà des dispositions pour les CAROTENES D'ORIGINE VÉGÉTALE (SIN 160aii) séparément.

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 catégorie d'aliments	Catégorie d'aliments	Concentration maximale		Observations	Etape	Justification fournie au Groupe de travail électronique
02.2.1.2	Margarine et produits analogues	25	mg/kg	Note CC	3	Le Brésil soutient cette disposition à une limite maximale de 35 mg/kg (SIN 160ai, 160e e 160f, seul ou en combinaison pour des raisons de conformité avec le projet de norme relatif aux émulsions grasses (étape 8)-App II ALINORM 07/30/17, 20 ^{ème} CCFO
02.2.2	Émulsions contenant moins de 80 pour cent de matières grasses	25	mg/kg	Note CC		Le Brésil soutient cette disposition à la limite maximale de 35 mg/kg pour cette catégorie d'aliments (seul ou en combinaison)
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	Le Brésil requiert l'ajout d'une note « à l'exception du lait de coco ».
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 4 &16	6	Le Brésil ne soutient pas cette norme et requiert une justification technologique
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	Le Brésil ne soutient pas cette norme et requiert une justification technologique
05.1.2	Préparations à base de cacao (sirops)	100	mg/kg	Note CC	6	(...) Le Brésil ne soutient pas cette disposition; l'emploi des colorants dans ces produits pourrait induire le consommateur en erreur parce que leur colorant spécifique est le brun.

05.1.3	Pâtes à tartiner à base de cacao (y compris celles pour pâtisseries)	100	mg/kg	Note CC	6	(...) Le Brésil ne soutient pas cette disposition; l'emploi des colorants dans ces produits pourrait induire le consommateur en erreur parce que leur colorant spécifique est le brun.
05.1.4	produits à base de cacao et de chocolat	100	mg/kg	Note CC	6	(...) Le Brésil ne soutient pas cette disposition; l'emploi des colorants dans ces produits pourrait induire le consommateur en erreur parce que leur colorant spécifique est le brun.
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	Le Brésil ne soutient pas cette disposition à cause de l'objectif prêté à ce genre de produits.
13.6	Compléments alimentaires	300	mg/kg	Note CC Note 3 or similar	6	(...) La note 3 ou une note similaire ne serait-elle pas nécessaire, pour par exemple « pour recouvrement et coloration de la capsule » ?
14.1.3.2	Nectar de légume	100	mg/kg	Note CC	6	(...) Le Brésil requiert des précisions sur le besoin technologique. L'emploi de colorants dans ces produits pourrait induire le consommateur en erreur
14.1.3.4	Concentrés pour nectar de légume	100	mg/kg	Note CC & 127	6	Utilisés pour les concentrés de nectars de légumes. Le Brésil requiert des précisions sur le besoin technologique. L'emploi de colorants dans ces produits pourrait induire le consommateur en erreur

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 catégorie d'aliments	Catégorie d'aliments	Concentration maximale	Observations	Etape	Justification fournie au Groupe de travail électronique
----------------------------	----------------------	------------------------	--------------	-------	---

02.1.2	Matières grasses et huiles végétales	20000	mg/kg		3	(...) Le Brésil considère qu'il n'existe pas de besoin technologique et que l'emploi de colorant pourrait induire le consommateur en erreur.
02.1.3	Saindoux, suif, huiles de poisson et autres graisses animales	20000	mg/kg		3	(...) Le Brésil considère qu'il n'existe pas de besoin technologique
14.2.1	Bière et boissons maltées	200	mg/kg			Nouvel emploi proposé. Celui pour les carotènes végétaux a déjà été adopté Le Brésil requiert des précisions sur le besoin technologique et considère que l'emploi de colorant pourrait induire le consommateur en erreur.

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

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 catégorie d'aliments	Catégorie d'aliments	Concentration maximale		Observations	Etape	Justification fournie au Groupe de travail électronique
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	6	(...) Le Brésil aimerait demander des clarifications sur le produit "nata de coco" inclus dans cette catégorie d'aliments. Une note excluant ce produit devrait être ajoutée
06.5	Desserts à base de céréales et d'amidon (par ex., gâteaux de riz, puddings au tapioca)	75	mg/kg		3	Le Brésil requiert l'ajout d'une note excluant le pudding tapioca.
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	Le Brésil ne soutient pas cette disposition parce qu'il n'existe pas de besoin technologique pour l'emploi du colorant vert dans cette catégorie d'aliments.

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 catégorie d'aliments	Catégorie d'aliments	Concentration maximale		Observations	Etape	Justification fournie au Groupe de travail électronique
14.1.5	Café et succédanés, thés, infusions et autres boissons chaudes à base de céréales ou de grains, à l'exclusion du cacao					(...) Le Brésil ne soutient pas cette disposition. Toutefois, si une limite maximale devait être proposée, une note devrait être ajoutée qui exclut le café, le thé ainsi que les infusions

ERYTHROSINE (SIN 127)

Eu égard au premier commentaire présenté à la page 2 de ce document concernant la DJA de l'érythrosine, le Brésil soutient l'emploi de ce colorant uniquement pour les catégories suivantes:

04.1.2.4 (avec la note 54)

05.2 (à la limite maximale de 50 mg/kg)

05.3

05.4 (à la limite maximale de 50 mg/kg)

11.4 (à la limite maximale de 50 mg/kg)

13.6 (à la limite maximale de 50 mg/kg et incluant la note 3 ou une note similaire)

14.1.4 (à la limite maximale de 10 mg/kg)

VERT RAPIDE FCF (SIN 143)

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 catégorie d'aliments	Catégorie d'aliments	Concentration maximale		Observations	Etape	Justification fournie au Groupe de travail électronique
04.1.2.6	Pâtes à tartiner à base de fruits (par ex., « chutney ») autres que ceux de la catégorie 04.1.2.5	100	mg/kg		6	Le Brésil ne soutient pas l'emploi de colorants artificiels dans les produits à base de fruits.
04.1.2.7	Fruits confits	100	mg/kg		6	Le Brésil ne soutient pas l'emploi de colorants artificiels dans les produits à base de fruits. Si cette disposition devait être adoptée, elle devrait inclure la note 16.
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	Le Brésil ne soutient pas l'emploi de colorants artificiels dans les produits à base de fruits. Si cette disposition est adoptée, une note devrait être ajoutée « à l'exception du lait de

						coco ».
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		3	(...) Le Brésil ne soutient pas l'emploi de colorants artificiels dans les produits à base de légumes
06.4.2	Pâtes et nouilles sèches et produits similaires	1000	mg/kg		6	(...) Le Brésil ne soutient pas l'emploi de vert solide dans cette catégorie d'aliments
06.5	Desserts à base de céréales et d'amidon (par ex., gâteaux de riz, puddings au tapioca)	100	mg/kg		6	Le Brésil requiert l'ajout d'une note excluant le pudding tapioca.
07.0	Produits de boulangerie	100	mg/kg		6	Le Brésil suggère de soumettre séparément à discussion les sous catégories parce qu'au Brésil il n'est pas autorisé d'employer le vert solide pour certains produits de la catégorie plus large. Par exemple, les colorants ne sont pas autorisés pour le pain.
13.6	Compléments alimentaires	300	mg/kg	Note 3 ou similaire	6	(...) La note 3 ou une note similaire ne serait-elle pas nécessaire, pour par exemple « pour recouvrement et coloration de la capsule » ?

INDIGOTINE (SIN 132)

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 catégorie d'aliments	Catégorie d'aliments	Concentration maximale		Observations	Etape	Justification fournie au Groupe de travail électronique
04.1.2.5	Confitures, gelées et marmelades	300	mg/kg		6	Le Brésil ne soutient pas l'emploi de colorants artificiels dans les produits à base de fruits.
04.1.2.6	Pâtes à tartiner à base de fruits (par ex., « chutney ») autres que ceux de la catégorie	300	mg/kg		6	Le Brésil ne soutient pas l'emploi de colorants artificiels dans les produits à base de fruits.

	04.1.2.5					
04.1.2.7	Fruits confits	200	mg/kg		6	Le Brésil ne soutient pas l'emploi de colorants artificiels dans les produits à base de fruits. Si cette disposition devait être adoptée, elle devrait inclure la note 16.
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	Le Brésil ne soutient pas l'emploi de colorants artificiels dans les produits à base de fruits. Si cette disposition est adoptée, une note devrait être ajoutée « à l'exception du lait de coco ».
04.1.2.9	Desserts à base de fruits, y compris les desserts à base d'eau aromatisée aux fruits	150	mg/kg		6	Le Brésil aimerait demander des clarifications sur le produit "nata de coco" inclus dans cette catégorie d'aliments. Une note excluant ce produit devrait être ajoutée.
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	Le Brésil ne soutient pas l'emploi de colorants artificiels dans les produits à base de légumes.
04.2.2.6	Pulpes et préparations à base de légumes (y compris champignons, racines et tubercules, légumes secs et légumineuses, aloès ordinaire), d'algues marines, de fruits à coque et de graines autres que catégorie 04.2.2.5 (par exemple, desserts et sauces à base de légumes, légumes confits)	200	mg/kg	Note 92	6	Le Brésil ne soutient pas l'emploi de colorants artificiels dans les produits à base de légumes.
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	300	mg/kg		3	Le Brésil ne soutient pas l'emploi de colorants artificiels dans les produits à base de légumes.

	12.10					
13.3	Aliments diététiques destinés à des usages médicaux particuliers (à l'exclusion des produits de la catégorie 13.1)	50	mg/kg		6	Le Brésil ne soutient pas cette disposition à cause de la fin octroyée à ce genre de produits.
13.6	Compléments alimentaires	300	mg/kg	Note 3 ou similaire	6	(...) La note 3 ou une note similaire ne serait-elle pas nécessaire, pour par exemple « pour recouvrement et coloration de la capsule » ?

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 catégorie d'aliments	Catégorie d'aliments	Concentration maximale		Observations	Etape	Justification fournie au Groupe de travail électronique
11.4	Autres sucres et sirops (par ex., xylose, sirop d'érable, nappages à base de sucre)	300	mg/kg		6	Potentially used for topping syrups Le Brésil soutient cette disposition vu qu'il existe un besoin technologique pour les produits de décoration de boulangerie (par ex. le sucre cristal coloré pour les biscuits). Les dispositions pour les autres colorants tels que le rouge allure, la canthaxanthine et le caramel classe III, ont été adoptées.
11.6	Édulcorants de table, y compris ceux contenant des édulcorants intenses	50000	mg/kg		3	(...) Le Brésil considère que le consommateur ne part pas du principe que les édulcorants de table ont une couleur bleue.
14.1.5	Café et succédanés, thés, infusions et autres boissons chaudes à base de céréales ou de grains, à l'exclusion du cacao					(...) Si la disposition est adoptée, une note devrait être ajoutée qui exclut le café, le thé ainsi que les infusions

PONCEAU 4R (SIN 124)

Recommandation 2 - Ponceau 4R, SIN 124						
Le Groupe de travail électronique recommande que le 39 ^{ème} CCFA adopte les normes suivantes relatives aux additifs alimentaires pour le ponceau 4R dans la NGAA.						
N° de catégorie d'aliments	Catégorie d'aliments	Concentration maximale		Observations	Etape	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		6	Reassigned from broader food category Le Brésil considère que seuls les colorants naturels devraient être proposés pour cette catégorie d'aliments.
04.1.2.5	Confitures, gelées et marmelades	100	mg/kg		6	Le Brésil ne soutient pas l'emploi de colorants artificiels dans les produits à base de fruits
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	Le Brésil ne soutient pas l'emploi de colorants artificiels dans les produits à base de fruits.
04.1.2.7	Fruits confits	200	mg/kg		6	Le Brésil ne soutient pas l'emploi de colorants artificiels dans les produits à base de fruits Si cette disposition devait être adoptée, elle devrait inclure la note 16.
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	Le Brésil ne soutient pas l'emploi de colorants artificiels dans les produits à base de fruits. Si cette disposition est adoptée, une note devrait être ajoutée « à l'exception du lait de coco ».
04.1.2.9	Desserts à base de fruits, y compris les desserts à base d'eau aromatisée aux fruits	50	mg/kg		6	Le Brésil aimerait demander des clarifications sur le produit « nata de coco » inséré dans cette catégorie d'aliments Une note excluant ce produit devrait être ajoutée
06.5	Desserts à base de céréales et d'amidon (par ex., gâteaux de riz, puddings au tapioca)	50	mg/kg		6	Le Brésil requiert l'ajout d'une note excluant le pudding tapioca.
13.6	Compléments alimentaires	300	mg/kg	Note 3 ou similaire	6	(...) La note 3 ou une note similaire ne serait-elle pas nécessaire, pour par

						exemple « pour recouvrement et coloration de la capsule » ?
--	--	--	--	--	--	---

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 catégorie d'aliments	Catégorie d'aliments	Concentration maximale		Observations	Etape	Justification fournie au Groupe de travail électronique
07.0	Produits de boulangerie	200	mg/kg		6	Le Brésil suggère de soumettre séparément à discussion les sous catégories. Au Brésil l'emploi du ponceau 4R est autorisé à la limite maximale de 50 mg/kg pour les biscuits, les gâteaux et les tartes et pour les mélanges afin de les préparer. Les colorants ne sont pas autorisés pour le pain.
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 Le Brésil soutient cette disposition vu qu'il existe un besoin technologique pour les produits de décoration de boulangerie (par ex. le sucre cristal coloré pour les biscuits) à la limite maximale de 300mg/kg Les dispositions pour les autres colorants tels que le rouge allure, la cantaxhantine et le caramel, classe III ont été adoptées.
11.6	Édulcorants de table, y compris ceux contenant des édulcorants intenses	200	mg/kg		3	(...) Le Brésil considère que le consommateur ne part pas du principe que ce produit doit être coloré. Par conséquent le Brésil suggère l'addition d'une sous catégorie pour les édulcorants de table aromatisés qui pourraient être colorés.
13.3	Aliments diététiques destinés à des usages médicaux particuliers (à l'exclusion des produits de la catégorie 13.1)	50	mg/kg		6	Le Brésil ne soutient pas cette disposition à cause de la fin octroyée à ce genre de produits.

RIBOFLAVINES (SIN 101i, 101ii)

Recommandation 2 - Riboflavines, SIN 101i, 101ii						
Le Groupe de travail électronique recommande que le 39 ^{ème} CCFA révoque les dispositions suivantes relatives aux additifs alimentaires pour les riboflavines dans la NGAA						
N° de catégorie d'aliments	Catégorie d'aliments	Concentration maximale		Observations	Etape	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			La disposition pour la catégorie d'aliments 12.5 n'est pas incluse dans la recommandation 3. Le Brésil soutient la limite maximale proposée de 400 mg/kg.

Recommandation 3 - Riboflavines, SIN 101i, 101ii						
Le Groupe de travail électronique recommande que le 39 ^{ème} CCFA adopte les dispositions suivantes relatives aux additifs alimentaires pour les riboflavines dans la NGAA						
N° de catégorie d'aliments	Catégorie d'aliments	Concentration maximale		Observations	Etape	Justification fournie au Groupe de travail électronique
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	3	Le Brésil ne soutient pas cette norme et requiert une justification technologique
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 Le Brésil requiert des précisions sur le besoin technologique ainsi que des exemples
08.3	Viande, volaille et gibier compris, transformée, coupée fin ou hachée	1000	mg/kg		6	Pour améliorer les propriétés organoleptiques de l'aliment Le Brésil requiert des précisions sur le besoin technologique ainsi que des exemples
08.4	Enveloppes comestibles (par exemple, pour	1000	mg/kg		6	Pour améliorer les propriétés

	saucisses					organoleptiques de l'aliment Le Brésil requiert des précisions sur le besoin technologique ainsi que des exemples
14.1.3.2	Nectar de légume	300	mg/kg		3	Le Brésil requiert des précisions sur le besoin technologique. L'emploi des colorants dans ces produits pourrait induire le consommateur en erreur.
14.1.3.4	Concentrés pour nectar de légume	50000	mg/kg	Note 127	3	Le Brésil requiert des précisions sur le besoin technologique. L'emploi des colorants dans ces produits pourrait induire le consommateur en erreur.

JAUNE ORANGE FCF, SIN 110

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 catégorie d'aliments	Catégorie d'aliments	Concentration maximale		Observations	Etape	Justification fournie au Groupe de travail électronique
11.4	Autres sucres et sirops (par ex., xylose, sirop d'érable, nappages à base de sucre)	300	mg/kg		6	Le Brésil soutient cette disposition vu qu'il existe un besoin technologique pour les produits de décoration de boulangerie (par ex. le sucre cristal coloré pour les biscuits) Les dispositions relatives aux autres colorants tels que le rouge allure, la canthaxanthine et le caramel classe III, ont été adoptées

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 catégorie d'aliments	Catégorie d'aliments	Concentration maximale		Observations	Etape	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		6	Réassigné à partir d'une catégorie d'aliments plus large Le Brésil considère que seuls les colorants

						naturels devraient être proposés pour cette catégorie d'aliments.
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 Le Brésil aimerait demander une justification relative au besoin technologique.
04.1.2.5	Confitures, gelées et marmelades	300	mg/kg		6	Le Brésil ne soutient pas l'emploi de colorants artificiels dans les produits à base de fruits.
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	Le Brésil ne soutient pas l'emploi de colorants artificiels dans les produits à base de fruits.
04.1.2.7	Fruits confits	200	mg/kg		6	Le Brésil ne soutient pas l'emploi de colorants artificiels dans les produits à base de fruits. Si cette disposition devait être adoptée, elle devrait inclure la note 16.
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	Le Brésil ne soutient pas l'emploi de colorants artificiels dans les produits à base de fruits. Si cette disposition est adoptée, une note devrait être ajoutée « à l'exception du lait de coco ».
04.1.2.9	Desserts à base de fruits, y compris les desserts à base d'eau aromatisée aux fruits	50	mg/kg		6	Le Brésil aimerait demander des clarifications sur le produit « nata de coco » inclus dans cette catégorie d'aliments. Une note excluant ce produit devrait être ajoutée.
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	50	mg/kg		6	Le Brésil ne soutient pas cette norme et requiert une justification technologique

	catégorie 04.2.2.5 (par exemple, desserts et sauces à base de légumes, légumes confits)					
06.5	Desserts à base de céréales et d'amidon (par ex., gâteaux de riz, puddings au tapioca)	50	mg/kg		6	Le Brésil requiert l'ajout d'une note excluant le pudding tapioca.
07.0	Produits de boulangerie	200	mg/kg		6	Le Brésil suggère de soumettre séparément à discussion les sous catégories. L'emploi du vert solide au Brésil n'est pas autorisé pour certains produits de la catégorie plus large. Par exemple, les colorants ne sont pas autorisés pour le pain.
08.3.1.2	Viande, volaille et gibier compris, saumurée (y compris salée) et séchée	135	mg/kg		6	Le Brésil ne soutient pas cette norme et requiert une justification technologique
10.4	Desserts à base d'œufs (par ex., flans)	50	mg/kg		6	Le Brésil ne soutient pas cette disposition. L'emploi de colorants jaunes dans ces produits pourrait induire le consommateur en erreur
13.3	Aliments diététiques destinés à des usages médicaux particuliers (à l'exclusion des produits de la catégorie 13.1)	50	mg/kg		6	Le Brésil ne soutient pas cette disposition à cause de la fin à prêter à ce genre de produits.
13.6	Compléments alimentaires	300	mg/kg	Note 3 ou similaire	6	La note 3 ou une note similaire ne serait-elle pas nécessaire, pour par exemple « pour recouvrement et coloration de la capsule » ?

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 catégorie d'aliments	Catégorie d'aliments	Concentration maximale		Observations	Etape	Justification fournie au Groupe de travail électronique
14.1.4.1	Boissons à base d'eau aromatisée, gazeuses	300	mg/kg		6	Le jaune orangé est autorisé au Brésil à une limite maximale de 100mg pour cette catégorie d'aliments.
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	Le jaune orangé est autorisé au Brésil à une limite maximale de 100mg pour cette

14.1.4.3	Concentrés (liquides ou solides) pour la préparation de boissons à base d'eau aromatisée	391	mg/kg		6	catégorie d'aliments. (...) Le jaune orangé est autorisé au Brésil à une limite maximale de 100mg pour cette catégorie d'aliments.
----------	--	-----	-------	--	---	--

Malaisie

PARTIE 1

BUTYLHYDROXYANISOLE (BHA) (SIN 320)

Recommandation 1 – Butylhydroxyanisole (BHA), SIN 320

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

N° de catégorie d'aliments	Catégorie d'aliments	Concentration maximale		Observations	Etape	Justification
02.2.1.2	Margarine et produits analogues	175	mg/kg	Notes 15 & 133	6	En attendant la décision du CCFO sur le projet de norme pour les matières grasses à tartiner et les mélanges de matières grasses à tartiner.

Commentaire soumis par la Malaisie

La Malaisie soutient la recommandation 1 d'interrompre le projet de limite maximale proposée de 175 mg/kg BHA dans la catégorie d'aliments 02.2.1.2 *la margarine et les produits analogues* vu que cette limite n'est pas justifiée pour accomplir la fonction technologique en tant qu'oxydant pour prohiber l'oxydation des lipides dans les margarines. La Malaisie note que la limite maximale de 200 mg/kg dans la catégorie d'aliments 02.2.1.2 *la margarine et les produits analogues* a été adoptée par le CAC en 2005 et que cette limite a été approuvée lors de sa 20^{ème} session par le Comité du Codex sur les matières grasses et huiles pour le projet de norme sur les émulsions grasses ainsi que les mélanges de produits à tartiner qui inclut la margarine.

BUTYLHYDROXYTOLUENE (BHT) (SIN 321)

Recommandation 1 – Butylhydroxytoluène (BHT), SIN 321

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

N° de catégorie d'aliments	Catégorie d'aliments	Concentration maximale		Observations	Etape	Justification
02.2.1.2	Margarine et produits analogues	75	mg/kg	Notes 15 & 133	3	En attendant la décision du CCFO sur le projet de norme pour les pâtes à tartiner et les mélanges de pâtes à tartiner. La limite maximale d'utilisation du BHT à 75 mg/kg est insuffisante pour remplir la fonction d'antioxydant dans les aliments appartenant à cette catégorie d'aliments.

Recommandation 2 – Butylhydroxytoluène (BHT), SIN 321

Le Groupe de travail électronique recommande qu'à sa trente-neuvième session, le CCFA **adopte** les dispositions

relatives aux additifs alimentaires suivantes pour le butylhydroxytoluène (BHT) dans la NGAA.						
Food Cat No.	Catégorie d'aliments	Max Level		Observations	Etape	Justification
01.3.2	Succédanés de lait ou crème pour le café ou le thé	100	mg/kg	Notes 15	3	Prévenir l'oxydation du composant de la graisse d'origine végétale dans ces aliments
02.2.1.2	Margarine et produits analogues	200	mg/kg	Notes 15 & 130	6	Il est nécessaire d'utiliser le BHT à la limite maximale de 200 mg/kg pour remplir la fonction technologique d'antioxydant qui empêche l'oxydation des lipides

Note 15: à base de matières grasses graisse ou d'huile.

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

Commentaire soumis par la Malaisie

La Malaisie soutient la recommandation 1 d'interrompre le projet de limite maximale proposée de 75 mg/kg BHT dans la catégorie d'aliments *02.2.1.2 la margarine et les produits analogues* vu que cette limite n'est pas justifiée pour accomplir la fonction technologique en tant qu'oxydant pour prohiber l'oxydation des lipides dans les margarines. Toutefois la Malaisie soutient l'adoption de la limite maximale proposée de 200mg/kg BHT dans la catégorie d'aliments *02.2.1.2 la margarine et les produits analogues* ainsi que dans la recommandation 2 étant donné que cette limite est nécessaire et justifiée afin d'accomplir le besoin technique intenté en tant qu'oxydant pour prohiber l'oxydation des lipides dans les margarines. Lors de sa 20^{ème} session le Comité du Codex sur les matières grasses et huiles est convenu d'une limite de 200 mg/kg BHT pour le projet de norme sur les émulsions grasses ainsi que les mélanges de produits à tartiner qui inclut la margarine.

HUILE DE RICIN (SIN 1503)

Recommandation 2 – Huile de ricin, SIN 1503						
Le Groupe de travail électronique recommande qu'à sa trente-neuvième session, le CCFA adopte les dispositions relatives aux additifs alimentaires suivantes pour l'huile de ricin dans la NGAA.						
N° de catégorie d'aliments	Catégorie d'aliments	Concentration maximale		Observations	Etape	Justification
05.1.4	Cacao et produits à base de chocolat	350	mg/kg			Utilisé en tant qu'agent de glaçage dans les dragées au chocolat pour leur donner une apparence brillante. L'utilisation de l'huile de ricin n'est pas justifiée dans les catégories d'aliments <i>05.1.1 Préparations à base de cacao (poudres) et pâte/tourteau de cacao, 05.1.2.Préparations à base ce cacao (sirops) et 05.1.3.Pâtes à tartiner à base de cacao, y compris celles utilisées comme fourrage et 05.1.5 Produits d'imitation du chocolat et succédanés du chocolat.</i> L'huile de ricin est un entraîneur et un support de solvant utilisé dans les compléments alimentaires, la gomme à mâcher, la confiserie, les produits

						d'imitation du chocolat et du cacao.
--	--	--	--	--	--	--------------------------------------

Commentaire soumis par la Malaisie

La Malaisie aimerait soutenir la recommandation 2 afin d'adopter la limite maximale d'emploi de 350mg/kg d'huile de ricin (SIN 1503) dans la catégorie d'aliments 05.1.4 *le cacao et les produits à base de chocolat*, qui est justifiée pour accomplir le besoin technologique intenté en tant qu'agent d'enrobage pour les dragées au chocolat.

POLYDIMETHYLSILOXANE (SIN 900A)

Recommandation - Polydiméthylsiloxane, SIN 900a						
Le Groupe de travail électronique recommande qu'à sa trente-neuvième session, le CCFA adopte les dispositions relatives aux additifs alimentaires suivantes pour le polydiméthylsiloxane dans la NGAA.						
N° de catégorie d'aliments	Catégorie d'aliments	Concentration maximale		Observations	Etape	Justification
02.2.2	émulsions contenant moins de 80% de matières grasses	10	mg/kg	Note 152	3	1) La limite d'utilisation proposée de 10 mg/kg est justifiée pour répondre au besoin technique visé en tant qu'agent antimoussant dans cette catégorie d'aliments.

Note 152: à des fins de friture uniquement.

Commentaire soumis par la Malaisie

La Malaisie aimerait soutenir la recommandation qui propose l'adoption de la disposition relative au polydiméthylsiloxane dans la catégorie d'aliments 02.2.2 *émulsions contenant moins de 80% de matières grasses* à une limite maximale d'emploi de 0mg/kg pour la fonction technologique en tant qu'agent antimoussant. La Malaisie note que la limite maximale de 10 mg/kg a été approuvée lors de sa 20^{ème} session par le Comité du Codex sur les matières grasses et huiles pour le projet de norme sur les émulsions grasses ainsi que les mélanges de produits à tartiner qui inclut la catégorie d'aliments 02.2.2 *émulsions contenant moins de 80% de matières grasses*.

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

Recommandation 3 - Sulfites, SIN 220, 221, 222, 223, 224, 225, 227, 228, 539						
Le Groupe de travail électronique recommande qu'à sa trente-neuvième session, le CCFA adopte les dispositions relatives aux additifs alimentaires suivantes pour les sulfites dans la NGAA						
N° de catégorie d'aliments	Catégorie d'aliments	Concentration maximale		Observations	Etape	Justification
11.3	Solutions et sirops de sucre, aussi (partiellement) invertis, tels que molasses, à l'exclusion des produits de la catégorie 11.1.3	70	mg/kg	Note 44	6	1) Les sulfites sont nécessaires à la conservation de ces produits, notamment les mélasses. L'utilisation des sulfites dans ces produits à une limite maximale de 70 mg/kg ne contribuerait pas de manière significative à la consommation de sulfites. 2) Le métabisulfite de sodium est utilisé en tant qu'agent de blanchiment

					<p>pour décolorer les sirops. La limite maximale d'utilisation proposée de 70 mg/kg est justifiée pour répondre au besoin technique visé en tant qu'agent de blanchiment.</p> <p>3) Utilisé en tant qu'agent de conservation et antioxydant. En l'absence des sulfites, la durée de conservation du produit est considérablement réduite suite à la formation d'une couleur indésirable bien avant que la valeur nutritionnelle de l'aliment ne diminue.</p> <p>4) La présente catégorie d'aliments correspond à un groupe de produits non normalisés et très hétérogènes qui comprend les mélasses et autres produits concentrés dont la contribution à l'ingestion des sulfites est limitée, notamment dans la limite maximale de 70 mg/kg. Les sulfites peuvent être utilisés en tant qu'additifs, notamment en tant qu'agent de conservation, dans ces produits et leur utilisation est autorisée par la législation de l'Union européenne, qui fixe une limite maximale de 70 mg/kg. La suppression de la limite proposée à 70 mg/kg pourrait, par ailleurs, aller à l'encontre de l'objectif du Codex d'éliminer les entraves au commerce qui sont superflues.</p>
--	--	--	--	--	--

Note 44: En tant que SO₂ résiduel.

Commentaire soumis par la Malaisie

La Malaisie soutient la recommandation 3 qui propose l'adoption de la disposition relative aux sulfites dans la catégorie d'aliments 11.3 *Solutions et sirops de sucre et sucres invertis (partiellement) y compris les mélasses, sirop de canne, et exceptés les produits de la catégorie d'aliments 11.1.3* à la limite d'emploi maximale de 70 mg/kg afin de fonctionner en qualité d'agent de blanchiment dans la décoloration du sirop.

ACESULFAME POTASSIUM (SIN 950)

Recommandation 1 – Acésulfame de potassium, SIN 950

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

N° de catégorie d'aliments	Catégorie d'aliments	Max	Limite	Observations	Etape	Justification fournie au Groupe de travail électronique
06.4.3	Pâtes et nouilles précuites et produits similaires	200	mg/kg		3	

Commentaire soumis par la Malaisie

La Malaisie soutient la recommandation 1 d'interrompre la disposition relative à l'acésulfame de potassium dans la catégorie d'aliments *06.4.3 pâtes alimentaires précuites et produits analogues* à la limite maximale d'emploi de 200mg/kg vu que les nouilles instantanées sont consommées sans adjonction de sucre en qualité de denrée de base dans certaines régions ou certains pays. La Malaisie note que lors de sa 38^{ème} session, Le Comité du Codex sur les additifs alimentaires et les contaminants est convenu de retirer tous les additifs qui sont associés à la fonction technologique "Édulcorant" de la liste en vue des informations fournis par les membres à savoir que les édulcorants n'étaient pas utilisés pour la fabrication des nouilles instantanées. Par conséquent, l'emploi des édulcorants y compris celui de l'acésulfame K ne devrait pas être utilisé en particulier lorsque l'aliment est consommé sans adjonction de sucre.

PARTIE 2**CAROTENES, VEGETABLE (SIN 160aii)**

Recommandation 2 - Carotenes, légume, SIN 160aii						
Le Groupe de travail électronique recommande que le 39 ^{ème} CCFA révoque les normes suivantes relatives aux additifs alimentaires pour les carotènes végétaux dans la NGAA.						
N° de Catégorie d'aliments	Catégorie d'aliments	Concentration maximale		Observations	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 adopte les normes suivantes relatives aux additifs alimentaires pour les carotènes végétaux dans la NGAA.						
N° de catégorie d'aliments	Catégorie d'aliments	Concentration maximale		Observations	Etape	Justification fournie au Groupe de travail électronique
02.2.1.2	Margarine et produits analogues	30	mg/kg	Note CC	3	

Note CC: Exprimé en tant que beta-carotene.

Commentaire soumis par la Malaisie

La Malaisie aimerait soutenir la recommandation 2 qui propose la révocation de la limite maximale d'emploi de 25mg/kg de carotènes d'origine végétale dans la catégorie d'aliments *02.2.1.2 la margarine et les produits analogues* étant donné que cette limite est insuffisante pour un emploi en qualité de colorant. Toutefois la Malaisie aimerait proposer la limite maximale d'emploi de 1000mg/kg pour remplacer 30mg/kg dans la catégorie d'aliments *02.2.1.2 la margarine et les produits analogues* dans la recommandation 3 étant donné que la limite de 1000mg/kg est nécessaire afin d'accomplir la fonction technologique en qualité de colorant. La Malaisie note que lors de sa 20^{ème} session, le Comité du Codex sur les matières grasses et huiles a approuvé la limite de 1000 mg/kg pour les carotènes d'origine végétale pour le projet de norme sur les émulsions grasses ainsi que les mélanges de produits à tartiner qui inclut la margarine.

Lors de sa 41^{ème} session, le Comité mixte FAO/OMS d'experts sur les additifs alimentaires (JECFA) qui s'est réuni en 1993 a établi que les carotènes d'origine végétale étaient acceptables pour l'emploi en qualité de colorant, à condition que la limite d'emploi n'excède pas la limite généralement trouvée dans les légumes.

La Malaisie note qu'une limite maximale de 1000 mg/kg de carotènes d'origine végétale a été fournie dans la norme générale relative aux additifs alimentaires (NGAA) pour la catégorie d'aliments 02.2.2 *émulsions contenant moins de 80% de matières grasses* qui s'applique aux émulsions grasses dans le projet de norme. En outre, une limite maximale analogue a également été fournie dans la catégorie d'aliments 02.3 *émulsions grasses essentiellement du type eau dans huile, y compris les produits et les produits mélangés et/ou aromatisés à base d'émulsions de matières grasses*. Nous notons également que le groupe de travail électronique de la Norme générale pour les additifs alimentaires (NGAA) sous la supervision du Comité du Codex sur les additifs alimentaires (CCFA) recommande également une limite maximale de 1000 mg/kg de carotènes d'origine végétale dans certains produits, par exemple dans la catégorie de produits 06.4.3 *pâtes et nouilles précuites et produits similaires*; et dans la catégorie d'aliments 09.2.4.1 *Poisson et produits de la pêche cuits* et propose une limite maximale de 2000 mg/kg dans la catégorie d'aliments 14.1.2.2 *Jus de légumes* et dans la catégorie d'aliments 14.1.2.4 *concentrés de jus de légumes*.

Par conséquent la Malaisie aimerait proposer qu'une disposition à une limite maximale de 1000 mg/kg soit fournie pour les carotènes d'origine végétale en qualité de colorant dans la catégorie d'aliments 02.2.1.2 *la margarine et les produits analogues* en tant que recommandation 3 pour l'adoption par la 39^{ème} session du Comité du Codex sur les additifs alimentaires afin d'être en accord avec la disposition dans la catégorie d'aliments 02.2.2 *émulsions contenant moins de 80% de matières grasses* qui s'applique aux émulsions grasses et avec la décision de la 20^{ème} session du Comité du Codex sur les matières grasses et huiles.

CAROTENOÏDES ((INS 160ai, 160aai, 160e, 160f)

Recommandation 1 – Caroténoïdes, SIN 160ai, 160aai, 160e, 160f						
Le groupe de travail électronique recommande que le 39 ^{ème} CCFA interrompe tout travail ultérieur sur les dispositions relatives aux additifs alimentaires pour les caroténoïdes dans la NGAA.						
N° de catégorie d'aliments	Catégorie d'aliments	Concentration maximale		Observations	Etape	Justification fournie au Groupe de travail électronique
02.2.1.2	Margarine et produits analogues	1000	mg/kg		6	Voir recommandation 2

Recommandation 2 – Les caroténoïdes, SIN 160ai, 160aai, 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 catégorie d'aliments	Catégorie d'aliments	Concentration maximale		Observations	Etape	Justification fournie au Groupe de travail électronique
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

					<p>2.1 – matières grasses et huiles essentiellement exemptes d'eau de sorte que la disposition dans cette catégorie d'aliments devrait être maintenue.</p> <p>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.</p> <p>3) Utilisés pour les mélanges de beurre et de margarine.</p> <p>Pour procurer de la couleur1) (d'autres couleurs sont autorisées).</p> <p>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</p>
02.2.2	Émulsions contenant moins de 80 pour cent de matières grasses	25	mg/kg	Note CC	6 <p>Il existe un besoin technologique de colorer une variété de produits avec des arômes</p> <p>. 2) Utilisés pour les émulsions</p> <p>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</p>

						<p>butterine,” un mélange tartinable 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</p> <p>4) Pour procurer de la couleur (d’autres colorants sont autorisés)</p> <p>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 tartinable de beurre avec des huiles végétales) il est logique d’autoriser les caraténoïdes à la même limite que dans le beurre et le beurre concentré</p>
--	--	--	--	--	--	---

Commentaire soumis par la Malaisie

La Malaisie aimerait proposer qu’une limite maximale de 35mg/kg soit fournie pour les catégories d’aliments 02.2.1.2 la margarine et les produits analogues 02.2.1.3 les mélanges de beurre et de margarine ainsi que 02.2.2 les émulsions contenant moins de 80% de matières grasses et pour la beta-carotène (synthétique) (SIN 160a(i), Bêta-apo-8'-caroténale (SIN 160e) et acide bêta-apo-8'-caroténique, ester éthylique ou méthylique (SIN 160f), étant donné que la limite maximale de 35mg/kg pour les carotènes avec SIN 160a(i), SIN 160e et SIN 160f a été approuvée lors de sa 20^{ème} session par le Comité du Codex sur les matières grasses et huiles pour le projet de norme sur les émulsions grasses ainsi que les mélanges de produits à tartiner qui inclut ces catégories d’aliments. La Malaisie est d’avis qu’une limite maximale de 35 mg/kg est adaptée afin d’accomplir la fonction technologique en tant que colorants étant donné que ces colorants synthétiques sont stables.

CEFS

Le CEFS aimerait réitérer son attachement au principe qu’en ce qui concerne les sucres non standardisés (sous catégories 11.2-11.4), l’addition de nouveaux additifs devrait uniquement être autorisée lorsqu’il existe un besoin ainsi qu’une justification technologique et dans des quantités qui ne présentent pas un risque pour la santé. En outre, l’étiquetage devrait mentionner la présence des additifs.

En particulier dans la catégorie d’aliments le n°. 11.3 couvre les solutions et sirops de sucre, aussi partiellement invertis, tels que les molasses ainsi que cela est défini dans l’Union européenne “Directive relative aux sucres ”. Il n’existe pas de besoin technologique pour la coloration de ces sucres ni un besoin de les mélanger avec les édulcorants ni la permission pour l’emploi des additifs indiqués ci-dessus par la législation de l’Union européenne. En outre, de tels produits mélangés sont déjà couverts par la catégorie d’aliments de la NGAA 11.4 (*autres sucres et sirops, par exemple xylose, sirop d’érable, nappages à base de sucre -*), qui inclut tous les types de sirops de table, les sirops pour produits de boulangerie fine et les glaces (par exemple le sirop de caramel, les sirops aromatisés, ainsi que les nappages à base de sucre pour décoration (par exemple le sucre cristallisé coloré pour les biscuits) [voir NGAA catégorie d’aliments- descripteurs].

Conformément à ce principe, le CEFS aimerait suggérer que **le projet relatif aux dispositions suivantes pour les édulcorants et les colorants soit retiré de la catégorie 11.3** (*Solutions et sirops de sucre (partiellement) invertis tels que les molasses, autres que les produits de la catégorie 11.1.3.*) de la NGAA :

Sous catégorie	Additifs	Limite maximale (mg/kg)
11.3. Solutions et sirops de sucre (partiellement) invertis tels que les molasses, autres que les produits de la catégorie	Sucralose (SIN 955) (Edulcorant) Canthaxanthine (SIN 161G) (Colorant) Indigotine (SIN 132) (Colorant) Jaune soleil FCF (SIN 110) (Colorant) Caroténoïdes (SIN 160ai, 160aai, 160e, 160f) (Colorant) Carotènes d'origine végétale, SIN 160aai	1500mg/kg (étape 6) 15mg/kg (étape 6) 300 mg/kg (étape 6) 300 mg/kg (étape 6) 50mg/kg (nouvel emploi proposé) 50mg/kg (nouvel emploi proposé) - Suppression -

En outre il est convenu lors du 38^{ème} CCFAC que le groupe de travail électronique devrait adopter une approche "horizontale" lors de la discussion relative aux dispositions de la NGAA pour les colorants. Le groupe de travail électronique a établi par conséquent une liste positive des catégories d'aliments dans laquelle l'emploi d'un ou plusieurs colorants a été considéré comme technologiquement justifié (*Annexe III du rapport du Groupe de travail électronique*). La catégorie 11.3, en particulier, a été insérée dans cette liste à cause du fait qu'un colorant unique est actuellement autorisé pour l'emploi dans les produits couverts par cette catégorie (*en particulier "riboflavines 101 i,ii" à la limite maximale de 300 mg/kg*).

Cela vaut la peine de rappeler que la disposition mentionnée a uniquement été adoptée récemment (2005) et qu'il peut y avoir une certaine confusion en ce qui concerne la distinction entre les catégories 11.3 et 11.4 de la NGAA. Les descripteurs de la catégorie alimentaire de la NGAA la clarifie, toutefois cette catégorie 11.4 couvre les sucres et les sirops colorés artificiellement, et non pas la catégorie 11.3.

L'emploi des riboflavines ou de tout autre colorant n'est par conséquent pas justifié dans la catégorie d'aliments de la NGAA 11.3. Le CEFS aimerait recommander que le CFA **supprime la disposition fautive adoptée pour les riboflavines de la catégorie 11.3** (en notant que la même disposition a également été proposée et adoptée, cette fois-ci correctement, pour la catégorie 11.4) et soutiendrait subséquentement le **retrait de la catégorie 11.3 de l'Annexe III**, contenant la liste des catégories d'aliments dans lesquelles l'emploi des colorants est justifié.

ELC

ELC aimerait vous remercier pour lui avoir octroyer l'opportunité de soumettre un commentaire sur le rapport du groupe de travail électronique et voudrait attirer votre attention sur ce qui suit:

Caramel classes III et IV – SIN 150c et 150d

La catégorie d'aliments 14.2 " *Boissons alcoolisées et produits comparables à teneur faible ou nulle en alcool* ".

L'ELC a quelques doutes à propos de la justification fournie par le groupe de travail électronique relative à l'interruption de tout travail ultérieur sur le caramel Classe III et IV dans la catégorie d'aliments 14.2 (Boissons alcoolisées et produits comparables à teneur faible ou nulle en alcool): "le besoin technologique est mis en question, étant donné que cet emploi pourrait induire le consommateur en erreur."

L'ELC aimerait attirer l'attention sur le fait qu'il existe différentes raisons technologiques pour l'emploi du Caramel, classes III et IV dans les boissons de la catégorie 14.2:

- On a constaté que le caramel protégeait le profil du colorant des boissons dans des bouteilles de verre transparent.
- Le caramel est un émulsifiant et aide à garder certains aromatisants en suspension sans l'emploi de gommes.

- c) Le caramel est utilisé pour “niveler ” la couleur des boissons de sorte que le consommateur voit le même produit tous les jours et qu’il n’existe pas de problème avec un lot particulier qui aurait moins de couleur.
- d) Le caramel a également le profil d’un colorant ce qui est important pour la fabrication de divers sodas, bières et boissons spiritueuses distillées.

L’ELC soutient le principe de BPF pour le caramel classes III et IV dans les boissons de la catégorie 14.2. Si le Comité considère que le maintien du principe de BPF pour le caramel classe III ou IV n’est pas approprié, l’ELC soutient une disposition de 80 000mg/kg.

IADSA

PARTIE I – ADDITIFS ALIMENTAIRES DIVERS

1. Huile de ricin

L’IADSA soutient la recommandation qui suggère l’adoption à l’étape 8 de la disposition relative à l’additif alimentaire pour l’huile de ricin (SIN 1503) à une limite maximale d’emploi dans les compléments alimentaires de 1000 mg/kg.

2. Polysorbates

L’IADSA soutient la recommandation qui suggère l’adoption à l’étape 8 de la disposition relative à l’additif alimentaire pour les polysorbates (SIN 432, 433, 434, 435 et 436) à une limite maximale d’emploi dans les compléments alimentaires de 25000 mg/kg.

3. Alcool polyvinlique

L’IADSA soutient la recommandation qui suggère l’adoption à l’étape 5 de la disposition relative à l’additif alimentaire pour l’alcool polyvinlique (SIN 1203) à une limite maximale d’emploi dans les compléments alimentaires de 45000 mg/kg.

PARTIE II – EDULCORANTS

L’IADSA aimerait soumettre un commentaire sur la recommandation 2 pour le CCFA afin d’examiner si des notes additionnelles limitant l’emploi d’édulcorants des additifs alimentaires aux produits faiblement énergétiques devraient être introduites dans la NGAA.

Tout en manifestant sa considération pour les notes E, G, J, K et M, L’IADSA trouve que l’approche qui consiste à utiliser ces notes pour établir une distinction parmi les trois formes disparates de compléments alimentaires est une méthode confuse et incomplète. En outre les limites maximales d’emploi de certains édulcorants dans les compléments alimentaires fournis pour les produits de type sirops ou de forme mastiquable sont absentes, par exemple pour l’acésulfame de potassium, l’aspartame et les cyclamates.

Nous considérons que la façon la plus utile et transparente de présenter les limites serait à travers l’introduction de trois sous catégories et d’assigner à chacune de ces catégories des limites maximales :

- 13.6.1 Compléments alimentaires (forme liquide)
- 13.6.2 Compléments alimentaires (forme solide)
- 13.6.3 Compléments alimentaires (type sirop ou forme mastiquable)

On apprécie le fait que, bien que ceci constituerait la façon la plus précise de présenter les limites, il sera également nécessaire de créer formellement des sous catégories dans le système de catégorie d'aliments du Codex. Cependant, en prenant en compte le fait que l'emploi des édulcorants dans les compléments alimentaires est très bas en comparaison à d'autres catégories de produits à cause de la forme en dose unitaire des compléments ainsi que de leur poids individuel faible (la plupart des compléments alimentaires pèse moins de 1,5 grammes), l'IADSA propose une approche plus pragmatique, c'est-à-dire de maintenir la limite la plus élevée déterminée pour chaque édulcorant pour les compléments alimentaires et de retirer les notes de bas de page.

L'IADSA soutient par conséquent l'approche suivante: une limite pour l'ensemble des trois sous catégories des compléments alimentaires.

4. Potassium d'acesulfame

L'IADSA soutient la justification octroyée par la recommandation et propose de retirer la note E et de maintenir la limite la plus élevée déterminée pour le potassium d'acesulfame (SIN 950) à savoir 2000 mg/kg.

En outre, l'IADSA note également que la note E n'est pas parvenue à introduire la limite maximale d'emploi de cet édulcorant dans les compléments alimentaires fournis dans les produits de type sirop ou à forme mastiquable, qui devrait être de 2000 mg/kg.

L'IADSA soutient le fait que cette disposition devrait être adoptée à l'étape 8 à la limite indiquée ci-dessus.

5. Aspartame

L'IADSA soutient la justification octroyée par la recommandation et propose de retirer la note G et de maintenir la limite la plus élevée déterminée pour l'aspartame (SIN 951) à savoir 5500 mg/kg.

En outre, l'IADSA note également que la note G n'est pas parvenue à introduire la limite maximale d'emploi de cet édulcorant dans les compléments alimentaires fournis dans les produits de type sirop ou à forme mastiquable, qui devrait être de 5500 mg/kg.

L'IADSA soutient le fait que cette disposition devrait être adoptée à l'étape 8 à la limite indiquée ci-dessus.

6. Sel d'aspartame acesulfame

L'IADSA soutient la recommandation qui suggère l'adoption à l'étape 5 des dispositions relatives aux additifs alimentaires pour le sel d'aspartame acesulfame à une limite maximale d'emploi dans les compléments alimentaires de 2000 mg/kg.

Le sel d'aspartame -acesulfame (SIN 962) est utilisé dans les compléments alimentaires (catégorie 13.6) en tant qu'édulcorant intense. Il apparaît que seule une limite est octroyée en relation avec cet édulcorant, tandis que dans certains pays elle est divisée en 3. L'IADSA soutient la limite proposée de 2000mg/kg aussi longtemps qu'elle s'applique à tous les groupes de compléments sous leurs trois formes.

7. Cyclamates

L'IADSA soutient la justification octroyée par la recommandation et propose de retirer la note J et de maintenir la limite la plus élevée déterminée pour les cyclamates (SIN 952) à savoir 1250 mg/kg.

En outre l'IADSA note également que la note J n'est pas parvenue à introduire la limite maximale d'emploi de cet édulcorant dans les compléments alimentaires fournis dans les produits de type sirop ou à forme mastiquable, qui devrait être de 1250 mg/kg.

L'IADSA soutient la recommandation qui suggère l'adoption à l'étape 8 de cette disposition à la limite mentionnée ci-dessus.

8. Néotame

L'IADSA soutient la recommandation qui suggère l'adoption à l'étape 5 des dispositions relatives à l'additif alimentaire pour le néotame (SIN 961) à une limite maximale d'emploi dans les compléments alimentaires de 90 mg/kg.

9. Saccharine

L'IADSA soutient la justification octroyée avec la recommandation et propose de retirer la note K et maintient la limite la plus élevée déterminée pour la saccharine (SIN 954) à savoir 1200 mg/kg. L'IADSA soutient le fait que cette disposition devrait être adoptée à l'étape 8 à la limite indiquée ci-dessus

10. Sucralose

L'IADSA soutient la justification octroyée avec la recommandation et propose de retirer la note M et maintient la limite la plus élevée déterminée pour la sucralose (SIN 955) à savoir 2400 mg/kg. L'IADSA soutient le fait que cette disposition devrait être adoptée à l'étape 5 à la limite indiquée ci-dessus.

PARTIE III – COLORANTS

11. Rouge allura AC

L'IADSA soutient la justification octroyée avec la recommandation et par conséquent recommande l'adoption à l'étape 8 de la disposition relative à l'additif alimentaire pour le rouge allura AC (SIN 129) à une limite maximale d'emploi plus élevée dans les compléments alimentaires de 600 mg/kg.

12. Caramel classe III

L'IADSA soutient la recommandation qui suggère l'adoption à l'étape 5 la disposition relative à l'additif alimentaire pour le caramel classe III (SIN 150c) à une limite maximale d'emploi dans les compléments alimentaires de 20000 mg/kg.

13. Caramel classe IV

IADSA soutient la recommandation qui suggère l'adoption à l'étape 5 la disposition relative à l'additif alimentaire pour le caramel classe IV (SIN 150d) à une limite maximale d'emploi dans les compléments alimentaires de 20000 mg/kg.

14. Caroténoïdes

L'IADSA soutient la justification octroyée avec la recommandation et par conséquent recommande l'adoption à l'étape 8 de la disposition relative à l'additif alimentaire pour les caroténoïdes (SIN 160ai, 160aai, 160e et 160f) à une limite maximale d'emploi plus élevée dans les compléments alimentaires de 600 mg/kg pour 160ai et 160aai et à une limite maximale de 300 mg/kg pour 160e et 160f.

15. complexes cuivre-Chlorophylles

L'IADSA soutient la recommandation qui suggère l'adoption à l'étape 8 de la disposition relative à l'additif alimentaire pour les complexes cuivre-chlorophylles (SIN 141i et 141ii) à une limite maximale d'emploi dans les compléments alimentaires de 500 mg/kg.

16. Erythrosine

L'IADSA soutient la justification octroyée par la recommandation et par conséquent recommande l'adoption à l'étape 8 de la disposition relative à l'additif alimentaire pour Erythrosine (SIN 127) à une limite maximale d'emploi plus élevée dans les compléments alimentaires de 500 mg/kg.

17. Vert solide FCF

L'IADSA soutient la recommandation qui suggère l'adoption à l'étape 8 la disposition relative à l'additif alimentaire pour le vert solide FCF (SIN 143) à une limite maximale d'emploi dans les compléments alimentaires de 600 mg/kg.

18. Extraits de peau de raisin

L'IADSA soutient la justification octroyée par la recommandation et par conséquent recommande l'adoption à l'étape 5 de la disposition relative à l'additif alimentaire pour les extraits de peau de raisin (SIN 163ii) à une limite maximale d'emploi plus élevée dans les compléments alimentaires de 1500 mg/kg.

19. Indigotine

L'IADSA soutient la justification octroyée par la recommandation et par conséquent recommande l'adoption à l'étape 8 de la disposition relative à l'additif alimentaire pour l'indigotine (SIN 132) à une limite maximale d'emploi plus élevée dans les compléments alimentaires de 600 mg/kg.

20. Oxydes de fer

L'IADSA soutient la recommandation qui suggère l'adoption à l'étape 8 la disposition relative à l'additif alimentaire pour les oxydes de fer (SIN 172i, 172ii et 172iii) à une limite maximale d'emploi dans les compléments alimentaires de 7500 mg/kg.

21. Ponceau 4R

L'IADSA soutient la justification octroyée avec la recommandation et par conséquent recommande l'adoption à l'étape 8 de la disposition relative à l'additif alimentaire pour le ponceau 4R (SIN 124) à une limite maximale d'emploi plus élevée dans les compléments alimentaires de 600 mg/kg.

22. Jaune orangé FCF

L'IADSA soutient la justification octroyée avec la recommandation et par conséquent recommande l'adoption à l'étape 8 de la disposition relative à l'additif alimentaire pour le jaune orangé FCF (SIN 110) à une limite maximale d'emploi plus élevée dans les compléments alimentaires de 600 mg/kg.

ICBA

L'ICBA, en tant que membre du groupe de travail électronique, approuve généralement le texte proposé ainsi que les recommandations, toutefois nous aimerions indiquer les commentaires et les suggestions additionnels suivants sur les recommandations proposées, la plupart d'entre eux concernant **les catégories 14.1.4 et 14.1.5**:

PARTIE I – ADDITIFS DIVERS**POLYSORBATES (SIN 432, 433,434, 435, 436)**

Recommandation 1(interrompue): Catégorie **14.1.4.1, 14.4.1.2 et 14.1.4.3**

L'ICBA **soutient** la recommandation d'associer les limites maximales dans 14.1.4.

Recommandation 2 (adoptée): Catégorie **14.1.4: 500 mg/kg (Note 127)**

L'ICBA soutient la recommandation basée sur la justification #2) et suggère l'adoption de la disposition à l'étape 5/8.

EXTRAITS DE QUILLAIA (SIN 999)

Recommandation 1 (révoquée): Catégorie **14.1.4**

L'ICBA soutient la recommandation de fonder la limite maximale sur le contenu de saponine.

Recommandation 2 (adoptée): Catégorie **14.1.4 50 mg/kg (Note 132 & Note C)**

L'ICBA **soutient** la recommandation **de la note 132** [à l'exception de l'emploi à 130 mg/kg (base séchée) dans les boissons à moitié glacées] **et la note C** [Extrait de Quillaia Type 1 (SIN 999i) seulement. La limite maximale d'emploi est exprimée sur une base de saponine] fondée sur la justification fournie. L'extrait de Quillaia type 1 (SIN 999i) est généralement utilisé dans les boissons à moitié glacées généralement en tant qu'agent antimoussant avec un emploi signalé (conformément au JECFA) dans certaines autres boissons où le moussage est une caractéristique désirée.

PARTIE II - EDULCORANTS

Recommandation 1 – Edulcorants – Catégories justifiées (Annexe II)

L'ICBA soutient la recommandation ainsi que l'introduction des catégories 14.1.2.2, 14.1.2.2, 14.1.2.4, 14.1.3.1, 14.1.3.2, 14.1.3.3, 14.1.3.4, 14.1.4, et 14.1.5.

Recommandation 2 – Edulcorants – Notes additionnelles

L'ICBA soutient la recommandation qui débat de l'ajout de notes additionnelles mais qui **ne soutient pas l'introduction des notes, comme la note 145**, concernant la limitation de l'emploi des édulcorants de l'additif alimentaire aux catégories faiblement énergétiques. L'ICBA n'apporte pas son soutien aux notes proposées parce que le Codex n'a pas défini "faiblement énergétiques" et qu'il s'agit d'une question d'étiquetage et non pas d'une question de sécurité. En outre, les notes proposées, par exemple la note 145, "produits qui sont faiblement énergétiques ou sans adjonction de sucre", ne sont pas nécessaires parce que les édulcorants d'additifs alimentaires sont destinés à réduire les calories contenues dans le produit final. En outre, de telles restrictions auraient un impact sur l'innovation du nouveau produit en particulier lorsqu'il a été demandé aux fabricants de développer des produits avec moins de sucre par les autorités sanitaires publiques.

ACESULFAME POTASSIUM (SIN 950)**Recommandation 2 (adoptée): 350 mg/kg dans 14.1.4**

L'ICBA **peut soutenir** la recommandation en effectuant un compromis bien que nous notons que la limite proposée est adaptée uniquement lorsque l'acésulfame de potassium est utilisé dans un mélange avec d'autres édulcorants. La **suavité équivalente à celle de la sucrose (S.S.E)** requise pour la gamme de boissons non alcoolisées généralement commercialisées est 9% à 13% à l'intensité des boissons prêtes à consommer. Le facteur de suavité de l'acésulfame de potassium est de 150 et d'autoriser 350 mg fournirait uniquement une suavité équivalente à celle de la sucrose équivalente de seulement 5.2 %. La proposition première de 600 mg/kg aurait fourni une suavité équivalente à celle de la sucrose équivalente de 9%. L'ICBA **soutient la suppression de la note 145**.

Recommandation 3 (des commentaires sont requis) : 600 mg/kg dans 14.1.4

L'ICBA note que le besoin technologique a été montré dans cette catégorie (par ex, cafés prêts à boire en boîte qui sont servis chauds) et nous suggérons l'adoption au moins de 350 mg/kg.

ALITAME (SIN 956)**Recommandation 2 (adoptée): 40 mg/kg dans 14.1.4**

L'ICBA soutient la recommandation et conseille **la suppression de la note 145**.

ASPARTAME (SIN 951)**Recommandation 2 (adoptée): 600 mg/kg dans 14.1.4**

L'ICBA **peut accepter** 600 mg/kg en effectuant un compromis bien que nous notons que la limite proposée est adaptée uniquement lorsque l'aspartame est utilisé dans un mélange avec d'autres édulcorants. Nous avons soutenu à l'origine 1000 mg/kg qui est une limite autorisée dans un certain nombre de pays. Le facteur de suavité de l'aspartame est de 200 et une limite de 600 mg/kg fournira une S.S.E. de 12%. Certaines des limites d'emploi actuelles dans l'industrie supporteraient une limite maximale de 750 mg/kg, c'est-à-dire une S.S.E. de 15%. Nous **soutenons la suppression de la note 145**.

Recommandation 3 (des commentaires sont requis) : 5 000 mg/kg dans 14.1.5

L'ICBA **soutient** la requête visant à demander des commentaires additionnels pour clarifier l'emploi de l'aspartame dans certains produits à base de café séché.

ASPARTAME-ACESULFAME (SIN 962)**Recommandation 1 (exprimant la limite maximale)**

L'ICBA **peut soutenir** la recommandation proposée.

Recommandation 3 (adoptée): 950 mg/kg dans 14.1.4 Notes 119 & 145

L'ICBA soutient la recommandation relative à la note 119 mais **requiert la suppression de la note 145**.

CYCLAMATES (SIN 952)

Recommandation 3 (des commentaires sont requis): 1 500 mg/kg dans 14.1.4.1, 14.1.4.2 avec la note 17

L'ICBA a fourni des informations pour soutenir une limite maximale de 1000 mg/kg ainsi que cela a été noté dans la justification. En outre, le facteur de suavité du cyclamate est seulement de 40 et le taux proposé de 1500 fournirait une S.S.E. de 6%. La limite de la Communauté européenne de 250 mg/kg fournit seulement une S.S.E. de 1% et ne fournit pas un facteur de synergie adéquat même lorsque le cyclamate est utilisé dans les mélanges d'édulcorants. L'adoption de 250 mg/kg dans la Communauté européenne a résulté dans la reformulation du cyclamate pour un large nombre de produits de boissons non alcoolisées. L'emploi du cyclamate dans les boissons sera probablement réduit de façon considérable ou disparaîtra si la limite maximale est abaissée en dessous de celle fournissant une concentration de suavité que les consommateurs acceptent. L'ICBA pourrait accepter le taux proposé de 800 mg/kg (une S.S.E. de 3.2%) en tant que compromis bien que nous notons que 1000 mg/kg reflète mieux les limites d'emploi actuelles dans beaucoup de pays où le cyclamate est utilisé en tant que mélange avec d'autres édulcorants d'additifs alimentaires. Nous notons qu'il n'existe pas d'entrée dans 14.1.4.3 ce qui restreint par conséquent l'emploi du cyclamate uniquement aux produits prêts à boire. Dans certains pays, le cyclamate est utilisé dans les concentrés (Catégorie 14.1.4.3) et la restriction de l'emploi dans 14.1.4.1 et 14.1.4.2 réduirait considérablement l'ingestion à partir des boissons concentrées (par ex. les liqueurs, les squashes (boissons sans alcool à base d'agrumes)) qui d'après certaines informations sont des sources importantes d'ingestion pour les jeunes enfants.

NEOTAME (SIN 961)

Recommandation 2 (adoptée): 33 mg/kg dans 14.1.4

L'ICBA soutient la recommandation mais requiert que la note 145 soit retirée.

Recommandation 3 (des commentaires sont requis): 50 mg/kg dans 14.1.5

L'ICBA soutient la recommandation. Le néotame est un nouvel édulcorant qui est plus stable que l'aspartame et son emploi pourrait être soutenu dans 14.1.5.

SACCHARINE (SIN 954)

Recommandation 3 (des commentaires sont requis): 500 mg/kg dans 14.1.4.1 et 14.1.4.2, 2000 mg/kg dans 14.1.4.3 et 500 mg/kg dans 14.1.5

L'ICBA soutient l'adoption au moins de 300 mg/kg dans 14.1.4 et 14.1.5 mais ne soutient pas l'introduction de la note 145. De nombreux pays autorisent jusqu'à 500 mg/kg de saccharine dans les boissons. Le facteur de suavité de la saccharine est de 400 et 300 mg/kg procurerait une S.S.E. de 12% ce qui est raisonnable. La saccharine est utilisée à la fois en tant qu'édulcorant unique et en association avec d'autres édulcorants d'additifs alimentaires. Elle est très utile dans les boissons de distributeur à cause de sa stabilité. En adoptant la limite de la Communauté européenne de 80 mg/kg cela procure uniquement une S.S.E. de 3.2% qui n'est pas technologiquement adéquate dans un nombre significatif de produits existants et demanderait des libellés pour les produits importants et augmenterait les frais de fabrication. Des édulcorants stables, fiables et peu onéreux sont essentiels afin d'octroyer un choix au consommateur dans beaucoup de pays tropicaux en voie de développement et, en outre, la saccharine est utilisée dans les boissons de distributeur dans de nombreuses parties du monde à des limites bien au-dessus de 80 mg/kg.

SUCRALOSE (SIN 955)

Recommandation 1 (interrompue): 14.1.4.1, 14.1.4.2, 14.1.4.3

L'ICBA soutient la recommandation qui suggère d'associer les limites maximales dans 14.1.4.

Recommandation 2 (adoptée): 300 mg/kg dans 14.1.4 et 14.1.5 Note 127

L'ICBA soutient la recommandation mais requiert que la note 145 soit retirée.

PARTIE III – COLORANTS**Recommandation 1 – Catégories d'aliments dans lesquelles l'emploi des colorants est justifié technologiquement (Annexe III)**

L'ICBA **soutient** l'introduction des catégories 14.1.4 ainsi que ses sous catégories et 14.1.5 fondée sur la justification fournie.

ROUGE ALLURA AC (SIN 129)

Recommandation 1 (interrompue): 14.1.4.1, 14.1.4.2 et 14.1.4.3

L'ICBA **soutient** l'association des limites maximales dans 14.1.4.

Recommandation 2 (adoptée): 100 mg/kg dans 14.1.4 Note 127

L'ICBA **soutient** la recommandation.

Recommandation 3 (des commentaires sont requis): 100 mg/kg dans 14.1.5

L'ICBA **soutient** la recommandation.

CANTHAXANTHINE (SIN 161g)

Recommandation 2 (adoptée): 5 mg/kg dans 14.1.4.2 et 14.1.4.3 note 127

L'ICBA **soutient** la recommandation basée sur la justification fournie. La canthaxanthine est utilisée uniquement dans un emploi limité dans certaines boissons aux fruits et une limite maximale de 5 mg/kg reflète la limite d'emploi actuelle dans 14.1.4.2.

CARAMEL CLASSE III (SIN 150c)

Recommandation 3 (révoquée): 14.1.4 (BPF)

L'ICBA a requis à de nombreuses reprises que l'on considère le maintien de la limite maximale basée sur les BPF à cause de la DJA élevée de ce colorant et la longue histoire d'emploi fiable du caramel dans les aliments. La plupart des pays autorisent l'emploi du caramel conformément aux BPF.

Recommandation 3 (adoptée): 50 000 dans 14.1.4 et 100 000 dans 14.1.5

L'ICBA **peut soutenir** la recommandation alors que nous demandons toujours que soit reconsidéré la possibilité de déplacer ce colorant dans le tableau 3.

CARAMEL CLASSE IV (SIN 150d)

Recommandation 2 (révoquée): 14.1.4 (GMP)

L'ICBA a requis à de nombreuses reprises que soit envisagé le maintien de la limite maximale basée sur les BPF à cause de la DJA élevée de ce colorant et la longue histoire d'emploi fiable du caramel. La plupart des pays autorisent l'emploi du caramel conformément aux BPF.

Recommandation 3 (adoptée): 50 000 mg/kg dans 14.1.4

L'ICBA **peut soutenir** la recommandation alors que nous demandons toujours que soit reconsidéré la possibilité de déplacer ce colorant dans le tableau 3.

Recommandation 4 (des commentaires sont requis): 100 000 mg/kg dans 14.1.5

L'ICBA **soutient l'adoption** de la disposition proposée. Les caramels sont largement utilisés dans tous les types de boissons et ont une longue histoire d'emploi fiable.

CARMINES (SIN 120)

Recommandation 2 (adoptée): 100 mg/kg dans 14.1.4 Note BB

L'ICBA **soutient** la recommandation de la **Note BB** (en tant qu'acide carmeline) basée sur la justification fournie.

Recommandation 3 (des commentaires sont requis) : 14.1.5

L'ICBA **soutient** la recommandation qui suggère de requérir des informations sur les limites d'emploi ainsi que le besoin technologique vu que la catégorie comprend aussi des infusions qui sont servies chaudes.

CAROTENOIDES (SIN 160ai, 160aii, 160e, 160f)**Recommandation 2 (adoptée): 100 mg/kg dans 14.1.4**

L'ICBA **soutient** la recommandation **mais suggère l'ajout de la note CC** (exprimée en tant que beta-carotene)

CHLOROPHYLLE, COMPLEXES DE CUIVRE (SIN 141i & SIN 141ii)**Recommandation 2 (adoptée): 300 mg/kg dans 14.1.4**

L'ICBA **soutient** la recommandation,

Recommandation 3 (des commentaires sont requis): 14.1.5

L'ICBA **soutient** la recommandation qui suggère de requérir des informations sur les limites d'emploi ainsi que le besoin technologique vu que les infusions sont comprises dans 14.1.5.

ERYTHROSINE (SIN 127)**Recommandation 2 (adoptée): 300 mg/kg dans 14.1.4**

L'ICBA **peut accepter d'interrompre** la disposition suite à la DJA relativement basse (0.1 mg/kg pc) et l'emploi limité de ce colorant fondé sur la justification #2. L'emploi de l'érythrosine dans les boissons est sévèrement restreint dans de nombreux pays.

EXTRAIT PEAU DE RAISIN (SIN 163ii)**Recommandation 2 (adoptée): 300 mg/kg dans 14.1.4 note DD**

L'ICBA **soutient** la recommandation de la note DD (exprimée en tant qu'anthocyanine)

INDIGOTINE (SIN 132)**Recommandation 2 (adoptée): 100 mg/kg dans 14.1.4**

L'ICBA **soutient** la recommandation.

Recommandation 3 (des commentaires sont requis): 14.1.5

L'ICBA **soutient** la recommandation parce que les infusions sont comprises dans 14.1.5.

PONCEAU 4R (SIN 124)**Recommandation 2 (adoptée): 50 mg/kg dans 14.1.4**

L'ICBA **requiert 100 mg/kg** parce que certaines limites actuelles dépassent 50 mg/kg et demanderaient des reformulations du produit si une limite maximale était en dessous de 100 mg/kg. Toutefois, les fabricants sont actuellement en train d'examiner si un taux de 50 mg/kg serait réalisable afin de répondre au besoin technologique.

JAUNE ORANGE FCF (SIN 110)**Recommandation 1 (interrompue) : 70 mg/kg dans 14.1.5**

L'ICBA **suggère de déplacer cette disposition à la recommandation 3 (des commentaires sont requis)** parce que la catégorie comprend les infusions dans laquelle des colorants peuvent être utilisés.

Recommandation 3 (des commentaires sont requis) : 14.1.4.1, 14.1.4.2, 14.1.4.3

L'ICBA **soutient l'adoption de 100 mg/kg dans 14.1.4** qui reflète la limite d'emploi actuelle dans de nombreux pays, limite fondée sur la justification fournie.

ICGA

L'Association Internationale du chewing gum (ICGA) se réjouit de l'opportunité qui lui est offerte de fournir des commentaires sur le projet de rapport du Groupe de travail électronique de la NGAA.

L'ICGA représente les intérêts de l'Industrie internationale du chewing gum (les fabricants de chewing gum et de ses dérivés, et les fournisseurs de chewing gum) et s'assure que le chewing gum et ses dérivés produits par ses membres sont fiables, sains et remplissent les normes qualitatives les plus élevées où qu'ils soient fabriqués et vendus dans le monde.

L'ICGA a participé aux travaux du groupe de travail électronique sur la NGAA et souhaite féliciter la présidence ainsi que les membres pour l'accomplissement du rapport.

A cette étape, l'ICGA souhaite fournir des commentaires comme suit sur certaines des dispositions relatives aux additifs sélectionnés concernant les produits à base de chewing gum.

PARTIE 1 – Additifs divers

1) L'ICGA requiert une limite de 20.000 mg/kg des polysorbates dans le chewing gum pour les raisons suivantes:

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

Les esters de sorbitane polyoxyéthylène sont disponibles en une balance hydrophyle/ lipophile (HLB) qui se situe entre 10 à 17 dans laquelle les mono-et diglycérides ordinaires ainsi que les monoglycerides acéthyles sont entre 1.8 à 5 HLB. Ces additifs sont nécessaires afin d'établir les profils de goût désirés pour les différents types de chewing gum. Un émulsifiant peut modifier le taux d'émission d'un aromatisant spécifique. Il affecte le taux d'émission de l'aromatisant permettant au consommateur de distinguer les différents aromatisants disponibles dans les gommes. Les aromatisants diffèrent énormément, selon le type d'aromatisant (par exemple un aromatisant au citron est chimiquement très différent d'un aromatisant à la menthe verte). C'est pourquoi il est nécessaire de pouvoir utiliser différents émulsifiants pour différents aromatisants. Il a été prouvé que les émulsifiants avec une HLB élevée augmente l'émission d'aromatisant par rapport aux émulsifiants avec une HLB faible. Les mélanges de divers polysorbates autorisent la sélection de l'exacte HLB nécessaire dans le chewing gum, conformément avec le type d'aromatisant utilisé. En outre les esters de sorbitane polyoxyéthylène ont un effet positif sur les propriétés de la texture du chewing gum, et ils assistent également en procurant également des caractéristiques rafraîchissantes pour l'haleine aux aromatisants.

La limite de 20.000 mg/kg reflète les quantités nécessaires pour accomplir un effet fiable sur la décharge.

La JECFA a assigné une DJA de groupe pour les polysorbates correspondant à 25 mg/kg du poids corporel. La consommation de 3 g de chewing gum contenant 20.000 mg/kg de polysorbates pour un adulte de 60 kg résulterait en l'ingestion de 60 mg de polysorbates ou à environ 4 % de la DJA. Ceci assure 100% d'extraction des polysorbates durant la mastication.

PARTIE II – Edulcorants

2) L'ICGA ne soutient pas les notes limitant l'emploi des édulcorants aux produits faiblement énergétiques et/ou sans adjonction de sucre.

3) L'ICGA soutient l'approche recommandée pour l'expression des limites d'emploi maximales acceptables pour le sel d' aspartame-acésulfame. (SIN 962)

4) L'ICGA soutient les recommandations effectuées par le Groupe de travail électronique afin d'adopter les limites d'emploi suivantes pour les produits à base de chewing gum:

1. Alitame à 300mg/kg
2. Aspartame à 10 000mg/kg
3. Sel d' aspartame-acesulfame à 4550mg/kg

4. Les cyclamates à 3 000mg/kg
5. Le néotame à 1 000 mg/kg

5) L'ICGA soumet le fait que le chewing gum contribue seulement pour une toute petite fraction de l'exposition totale aux édulcorants intenses restants pour lesquels des commentaires ont été requis sur les limites d'emploi dans le chewing gum.

- Le tableau ci-dessous montre que la DJA pour chaque édulcorant restant ainsi que le pourcentage de cette DJA ont été pris en compte pour l'emploi de l'édulcorant dans le chewing gum. L'analyse de la DJA démontre la fiabilité de ces habilitations, en particulier depuis que le pourcentage de la DJA présent dans le chewing gum ainsi que cela est montré dans le tableau est basé sur différentes assumptions excessives, à savoir, 1) chaque édulcorant est utilisé à l'exclusion de tous les autres; 2) Tous les chewing gum consommés sont exempts de sucre; et 3) chaque édulcorant est utilisé à des limites maximales.
- Même avec de telles exagérations, le tableau démontre que seul un tout petit pourcentage de la DJA est assimilé par le chewing gum. Plus important encore, les données relatives à l'exposition soutiennent l'idée que là où de multiples édulcorants sont légalement autorisés l'exposition aux édulcorants individuels est moins importante que là où des limites sont imposées sur leur disponibilité. Il est évident que là où de nombreux édulcorants sont utilisés individuellement ou en association, l'exposition à chacun sera moindre et que la marge de sécurité définie comme la différence entre la DJA et l'ingestion actuelle des édulcorants individuels, sera plus large que si seulement un ou deux édulcorants étaient autorisés.

NUMERO SIN		DJA du JECFA Mg/kg pc/jour	Limite d'emploi maximale requise dans le chewing gum (mg/kg)	Ingestion journalière de l'édulcorant fournie par le chewing gum ¹ pour un grand consommateur à 3 g/jour assumant une extraction de 100% de l'édulcorant durant la mastication	
				En mg par personne	% de la DJA
950	Acésulfame K	15	5.000	15	1.7
954	Saccharine	5	3.000	9	3.0
955	Sucralose	15	5.000	15	1.7

6) En conséquence, en réponse à la requête sur l'octroi de commentaires relatifs à la limite de 5 000 mg/kg d'acésulfame de potassium dans le chewing gum, l'ICGA souhaite réitérer ses commentaires antérieurs comme suit:

Acésulfame Potassium (SIN 950)

- L'acésulfame-K est technologiquement nécessaire à des concentrations allant jusqu'à 5 000 mg par kilogramme de chewing gum. Bien que la littérature note sa solubilité dans l'eau de 27 grammes dans 100ml, l'acésulfame- K ne se dissout pas rapidement dans la bouche et par conséquent, cela demande cette limite pour compenser cette perception sensorielle retardée.
- Il existe un commerce dans le chewing gum contenant 5000mg/kg. Par exemple l'Inde, le Kenya, La Corée du Sud, la Malaisie, le Japon, les Philippines, Hong Kong, et le Vietnam ont établis une LM de 5 000 mg/kg. Qui plus est Mexico, Taiwan, Singapour et les USA ont établi une limite de BPF.

¹En prenant l'Union européenne en exemple, les chiffres collectés dans les pays de l'Union européenne montrent que la consommation journalière par personne est d'1 g/jour. La consommation des consommateurs lourds est trois fois la consommation par personne comme cela a été démontré lors de la 18^{ème} session du FAO/OMS du Comité du Codex sur les additifs alimentaires: "Directives pour l'évaluation simple de l'ingestion de l'additif alimentaire " et confirmée par l'étude menée par certains de ses états membres.

7) En réponse à la requête réclamant des commentaires sur la limite de 3 000 mg/kg de saccharine dans le chewing gum, l'ICGA souhaite réitérer ses commentaires antérieurs comme suit :

Saccharine (SIN 954)

- La saccharine est technologiquement nécessaire jusqu'à des concentrations de 3000mg par kilogramme de chewing gum. La faible solubilité de la saccharine dans l'eau requiert, ainsi que pour l'aspartame, des limites d'emploi plus élevées afin d'obtenir la suavité requise. Nous sommes d'avis que la petite contribution des produits à base de chewing gum à la dose totale d'ingestion de la saccharine justifie une telle limite. En outre, la saccharine se limite elle-même de par son arrière goût peu plaisant lorsqu'elle est utilisée à des concentrations trop importantes. Les sels de la saccharine présentent leurs propres bénéfices étant donné qu'ils fournissent l'impact le plus rapide de colorant à cause de leur très grande solubilité dans l'eau. Pour des raisons de cohérence avec les autres édulcorants intenses, la note 168 ne devrait pas être introduite.
- Il existe un commerce des chewing gums contenant plus de 1200 mg/kg de saccharine. Juste à titre d'exemple, l'Afrique du Sud autorise actuellement la saccharine à 2500 mg/kg dans le chewing gum.

8) En réponse à la requête pour la formulation de commentaires à la limite de 5 000 mg/kg de sucralose dans le chewing gum, l'ICGA souhaite réitérer ses commentaires antérieurs comme suit :

Sucralose (SIN 955)

- La sucralose peut être utilisée en tant que substitut du sucre dans le chewing gum exempt de sucre et elle est technologiquement nécessaire à des concentrations allant jusqu'à 5000 mg/kg soit simple soit en combinaison avec d'autres édulcorants autorisés. La sucralose procure des bénéfices par rapport à d'autres édulcorants intenses tels que l'aspartame, en faisant preuve d'une stabilité importante lors températures élevées de transformation, ainsi que d'une stabilité importante en la présence de certains colorants comme les aldéhydes et les cétones. La sucralose confère également un arrière goût de sucre propre plus important que les autres édulcorants intenses tels que l'acésulfame-K ou la saccharine.
- La haute solubilité de la sucralose dans l'eau requiert des limites d'emploi élevées pour obtenir la suavité désirée. Le chewing gum requiert aussi des pourcentages relativement élevés de sucralose parce que l'édulcorant doit être libéré doucement sur un cycle de 20 ou 30 minutes de période de mastication.
- Il existe un commerce du chewing gum contenant de la sucralose à cette limite. Juste à titre d'exemple, la Russie autorise la sucralose à 5 000 mg/kg dans le chewing gum.

PARTIE III – Colorants

9) L'ICGA soutient les recommandations formulées par le groupe de travail électronique afin d'adopter les limites suivantes d'emploi pour les produits à base de chewing gum:

- **Chlorophylles, Complexes de cuivre** (SIN 141i et 141ii) à 700 mg/kg
- **Indigotine** (SIN 132) à 300mg/kg
- **Oxydes de fer** (SIN 172i, 172ii, et 172iii) à 10.000 mg/kg
- **Jaune orange FCF** (SIN 110) à 300 mg/kg

10) L'ICGA réitère sa requête pour une limite de 460 mg/kg de rouge Allura (SIN 129) dans le chewing gum:**Rouge allura AC (SIN 129)**

- Le rouge allura AC confère une couleur rouge orange aux produits à base de chewing-gum. Il est utilisé à l'origine dans les chewing-gums aromatisés à la cannelle. Les consommateurs affilient 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 chaude rouge. L'emploi de 467 mg/kg de rouge allura AC est justifié parce que cette concentration de colorant est nécessaire pour produire la couleur rouge orange feu en masquant la couleur brune chocolat noir conférée par une base de gomme naturelle ou la blancheur des édulcorants de la gomme tels que la sucralose ou le sorbitol.
- La consommation de 3g de chewing gum contenant 460 mg/kg de rouge allura par un adulte de 60 kg résulterait en l'ingestion de 1.4 mg de colorant ou à environ 0.3% de la DJA. Ceci suppose 100% d'extraction du colorant durant la mastication et suppose que tous les produits à base de chewing gum soient colorés en utilisant le rouge allura AC.

11) En réponse à la requête qui réclame des commentaires sur la limite de 300 mg/kg de ponceau 4R dans le chewing gum, l'ICGA souhaite réitérer ses commentaires antérieurs comme suit :**Ponceau 4R (INS 124)**

- Cet additif est nécessaire pour obtenir les teintes rouge, rose et violette dans certains produits à base de chewing gum. Le Ponceau 4R est l'un de seulement quelques colorants synthétiques rouges qui sont disponibles pour la coloration du chewing gum. Le Ponceau 4R est associé à une teinte unique de rouge et est souhaitable dans les gommes à bulles, les gommes aromatisées aux fruits et les gommes aromatisées à la cannelle. En particulier, en l'absence de tout risque, la norme générale sur les additifs alimentaires devrait autoriser son emploi continu dans le chewing gum, de sorte à donner aux fabricants la flexibilité nécessaire étant donné qu'ils conçoivent des produits pour différents marchés. Un minimum de 300 mg/kg est nécessaire afin d'obtenir pour le consommateur une couleur acceptable.
- Il n'y a pas de doutes relatifs à la sécurité du Ponceau 4R lorsqu'il est utilisé dans le chewing gum à une limite d'emploi à l'étude, jusqu'à 300 mg/kg. La DJA du JECFA pour le Ponceau 4R est actuellement de 0-4 mg/kg p.c. Une pièce de trois grammes de chewing gum contenant du Ponceau 4R à 300 mg/kg contient seulement 0.9 mg du colorant de l'additif. Ceci correspond à une très petite fraction de la DJA du JECFA, qui autorise jusqu'à 240 mg du Ponceau 4R journalièrement dans le régime d'un adulte de 60kg.

IFAC**ÉDULCORANTS****Recommandation 2 - Édulcorants**

L'IFAC soutient la suppression des notes de bas de page concernant le terme « à teneur énergétique réduite » vu que le Codex n'a pas donné de définition pour ce terme. Par ailleurs, il s'agit d'une question d'étiquetage et non de sécurité alimentaire. Qui plus est, les notes proposées, comme la note 145 « Produits à valeur énergétique réduite ou sans adjonction de sucre » ne sont pas nécessaires du fait que les édulcorants intenses, de par leur vraie nature, réduisent les calories dans le produit final.

ACÉSULFAME DE POTASSIUM (SIN 950)**Recommandation 2 (adoption):****05.2.1 Confiseries dures**

L'IFAC demande une limite de 2500 mg/kg pour les minibonbons et les bonbons à la menthe rafraîchisseurs d'haleine – à titre d'exception à cette catégorie. La limite proposée de 500 mg/kg ne permettra pas d'obtenir l'effet technologique visé pour les minibonbons et les bonbons à la menthe rafraîchisseurs d'haleine. Les édulcorants intenses sont utilisés conjointement avec les polyols dans les confiseries sans sucre pour rehausser le goût sucré du produit, car les polyols sont généralement moins sucrés que le sucre. Les édulcorants intenses, comme les polyols, ne sont pas cariogènes.

05.2.2 Confiseries tendres et 05.2.3 Nougats et massepains

Une limite de 1000 mg/kg ne permettra pas d'obtenir l'effet visé dans les catégories mentionnées et l'IFAC demande une limite de 2000 mg/kg. Les édulcorants intenses sont utilisés conjointement avec les polyols dans les confiseries sans sucre pour rehausser le goût sucré du produit, car les polyols sont généralement moins sucrés que le sucre. Les édulcorants intenses, comme les polyols, ne sont pas cariogènes.

14.1.4 Boissons aromatisées à base d'eau

Il est important de noter que la limite proposée de 350 mg/kg est adéquate seulement si l'acésulfame de potassium est mélangé avec d'autres édulcorants. L'IFAC soutient la suppression de la note 145.

Recommandation 3 (demande d'observations):

05.3 Gomme à mâcher

L'IFAC demande l'adoption de la limite de 5000 mg/kg dans cette catégorie. Cette limite est technologiquement nécessaire pour obtenir l'effet visé. Comme indiqué précédemment, l'acésulfame de potassium ne se dissout pas rapidement dans la bouche c'est pourquoi cette limite est nécessaire pour compenser l'effet sensoriel tardif.

12.2 Fines herbes, épices, assaisonnements et condiments

L'IFAC soutient la justification donnée précédemment au Groupe de travail électronique et l'adoption d'une limite de 2000 mg/kg pour cette catégorie.

14.1.3.2 Nectar de légume

L'IFAC soutient l'adoption d'une limite de 350 mg/kg avec l'ajout de la note 127 – comme servi au consommateur.

14.1.5 Café et succédanés, thés, infusions et autres boissons chaudes à base de céréales ou de grains, à

l'exclusion du cacao:

Un besoin technologique est indiqué dans cette catégorie (par ex., les cafés en boîte, prêts à consommer qui sont servis chauds) et l'IFAC soutient l'adoption d'une limite d'au moins 350 mg/kg.

ALITAME (SIN 956)

Recommandation 2 (adoption):

14.1.4 Boissons aromatisées à base d'eau

L'IFAC soutient la recommandation de 40 mg/kg et la suppression de la note 145.

ASPARTAME

Recommandation 2 (adoption):

5.3 Gomme à mâcher

L'IFAC soutient la suppression de la note 68 vu que plusieurs pays autorisent l'utilisation des édulcorants intenses dans la gomme à mâcher contenant du sucre.

14.1.4 Boissons aromatisées à base d'eau

Il est important de noter que la limite proposée de 600 mg/kg est adéquate seulement quand l'aspartame est mélangé avec d'autres édulcorants. L'IFAC soutient la suppression de la note 145.

Recommandation 3 (demande d'observations):**05.2.1 Confiseries dures**

L'IFAC soutient une limite de 10000 mg/kg pour les minibonbons et les bonbons à la menthe rafraîchisseurs d'haleine en vue d'obtenir l'effet technique visé. Les édulcorants intenses sont utilisés conjointement avec les polyols dans les confiseries sans sucre pour rehausser le goût sucré du produit, car les polyols sont généralement moins sucrés que le sucre. Les édulcorants intenses, comme les polyols, ne sont pas cariogènes.

05.2.2 Confiseries tendres

L'utilisation d'édulcorants intenses dans cette catégorie est technologiquement justifiée et une limite de 3000 mg/kg est nécessaire pour obtenir l'effet visé. L'IFAC demande que cette disposition soit adoptée. Les édulcorants intenses sont utilisés conjointement avec les polyols dans les confiseries sans sucre pour rehausser le goût sucré du produit, car les polyols sont généralement moins sucrés que le sucre. Les édulcorants intenses, comme les polyols, ne sont pas cariogènes.

05.2.3 Nougats et massepains

L'utilisation d'édulcorants intenses dans cette catégorie est technologiquement justifiée et une limite de 3000 mg/kg est nécessaire pour obtenir l'effet visé. L'IFAC demande que cette disposition soit adoptée.

Les édulcorants intenses sont utilisés conjointement avec les polyols dans les confiseries sans sucre pour rehausser le goût sucré du produit, car les polyols sont généralement moins sucrés que le sucre. Les édulcorants intenses, comme les polyols, ne sont pas cariogènes.

14.1.5 Café et succédanés, thés, infusions et autres boissons chaudes à base de céréales ou de grains, à l'exclusion du cacao

L'IFAC soutient la demande d'observations supplémentaires qui permettront de préciser l'utilisation de l'aspartame dans certains produits secs à base de café.

ASPARTAME-ACÉSULFAME (SIN 962)**Recommandation 3 (adoption):****05.3 Gomme à mâcher**

L'IFAC demande la suppression de la note 68 vu que certains pays autorisent l'utilisation des édulcorants intenses dans la gomme à mâcher contenant du sucre.

14.1.4 Boissons aromatisées à base d'eau

L'IFAC soutient la limite proposée de 950 mg/kg avec la note 119 mais demande de supprimer la note 145.

CYCLAMATES (SIN 952)**Recommandation 2 (adoption):****05.3 Gomme à mâcher**

L'IFAC demande la suppression de la note 138.

Recommandation 3 (demande d'observations):**14.1.4.1 Boissons aromatisées à base d'eau, gazeuses et 14.1.4.2 Boissons aromatisées à base d'eau, non gazeuses**

L'IFAC soutient l'observation fournie au Groupe de travail électronique comme quoi la limite de 250 mg/kg n'est pas suffisante pour obtenir l'effet technologique visé et entraînerait multiples reformulations dans beaucoup de pays. L'IFAC peut accepter la limite proposée de 800 mg/kg.

NÉOTAME (SIN 961)

Recommandation 2 (adoption):**5.3 Gomme à mâcher**

L'IFAC demande que la note 145 soit supprimée.

14.1.4 Boissons aromatisées à base d'eau

L'IFAC demande que la note 145 soit supprimée.

SACCHARINE (SIN 954)**Recommandation 2 (adoption):****05.2 Confiseries, y compris confiseries dures et tendres, nougats, etc.**

L'IFAC soutient la recommandation de 500 mg/kg mais demande que soit faite une exception pour les minibonbons et les bonbons à la menthe rafraîchisseurs d'haleine, pour lesquels une limite de 3000 mg/kg est nécessaire pour obtenir l'effet visé. Les édulcorants intenses sont utilisés conjointement avec les polyols dans les confiseries sans sucre pour rehausser le goût sucré du produit, car les polyols sont généralement moins sucrés que le sucre. Les édulcorants intenses, comme les polyols, ne sont pas cariogènes.

Recommandation 3 (demande d'observations):**14.1.4.1 Boissons aromatisées à base d'eau, gazeuses****14.1.4.2 Boissons aromatisées à base d'eau, non gazeuses**

L'IFAC soutient l'adoption de 500 mg/kg dans les catégories 14.1.4 et 14.1.5 mais ne soutient pas l'inclusion de la note 145. Beaucoup de pays autorisent jusqu'à 500 mg/kg de saccharine dans les boissons. La saccharine est utilisée à la fois comme édulcorant unique et en combinaison avec d'autres édulcorants intenses. Elle est très utile dans les boissons des distributeurs de boissons pour la stabilité qu'elle fournit. Les édulcorants stables, sans risque et peu coûteux sont très importants du fait des choix qu'ils offrent au consommateur dans de nombreux pays tropicaux en développement. Par ailleurs, la saccharine est utilisée dans les boissons des distributeurs dans différentes parties du monde à des limites bien supérieures à celles de la Communauté européenne de 80 mg/kg.

SUCRALOSE (SIN 955)**Recommandation 2 (adoption):****14.1.4 Boissons aromatisées à base d'eau****14.1.5 Café et succédanés, thés, infusions et autres boissons chaudes à base de céréales ou de grains, à****l'exclusion du cacao:**

L'IFAC demande que la note 145 soit supprimée.

Recommandation 3 (demande d'observations):**01..3.2 Succédanés de lait ou crème pour le café ou le thé**

Le sucralose est utilisé à la place du sucre dans les produits laitiers nature hypocaloriques et à teneur énergétique réduite. Les édulcorants intenses (par ex., le sucralose) permettent de fabriquer des succédanés de lait ou crème présucrés, sans ajout de sucre.

05.3 Gomme à mâcher

Le sucralose, pour des raisons technologiques, est nécessaire dans des limites allant jusqu'à 5000 mg/kg dans la gomme à mâcher sans sucre. L'IFAC soutient l'observation soumise précédemment en justification de cette limite. L'IFAC ne soutient pas l'ajout de la note 68.

COLORANTS**CAMEL III (SIN 150c) ET CAMEL IV (SIN 150d)**

Recommandation 1 (interruption des travaux):**14.2 Boissons alcoolisées et produits comparables à teneur faible ou nulle en alcool**

L'IFAC demande que les travaux ne soient pas interrompus concernant les limites proposées de 50,000 mg/kg pour le caramel III et IV dans la catégorie 14.2. Si cette recommandation est acceptée, les travaux seraient interrompus dans toutes les sous-catégories de 14.2 à l'exception de 14.2.2, 14.2.4 et 14.2.5. C'est une question clé du fait que les caramels III et IV sont actuellement utilisés pour distiller les spiritueux et autres produits à base de boissons alcoolisées et non alcoolisées. Les caramels III et IV servent à préserver la couleur et à prévenir les variations de couleur entre les lots. C'est un point particulièrement important qui permet aux consommateurs de toujours retrouver un produit de même couleur sans remettre en question la qualité du produit. Le colorant caramel protège également les qualités relatives à la saveur dans les boissons conservées dans des bouteilles transparentes. Qui plus est, le caramel a un profil de saveur. L'élimination du caramel, par exemple, affecterait le profil du goût des produits dans la catégorie 14.2.

ISA-AIE (Association internationale des édulcorants)

L'ISA note qu'à sa trente-huitième session, le CCFAC est convenu que le Groupe de travail électronique devrait adopter une approche "horizontale" lors de sa discussion sur les dispositions relatives à l'utilisation des édulcorants et nous accueillons favorablement l'effort d'adopter une liste positive des catégories d'aliments dans lesquelles l'utilisation des édulcorants est autorisée. Par contre, l'ISA regrette que l'approche horizontale ne soit pas reflétée dans le rapport final du Groupe de travail électronique, où il existe plusieurs incompatibilités dans la catégorie.

L'ISA approuve la recommandation 1 (édulcorants) du rapport du Groupe de travail électronique, d'examiner la liste des catégories d'aliments dans lesquels l'utilisation des édulcorants est technologiquement justifiée. L'ISA soutient toutes les catégories énumérées dans la matrice ci-jointe des dispositions relatives aux édulcorants (**Annexe II**), telle que présentée par le Groupe de travail électronique sur la NGAA.

L'ISA accueille favorablement la recommandation 2 (édulcorants) d'examiner l'utilisation de notes supplémentaires limitant l'utilisation des édulcorants aux produits de teneur énergétique réduite dans la NGAA. L'ISA n'approuve pas l'utilisation de ces notes de bas de page concernant le terme « teneur énergétique réduite », vu que le Codex n'a pas défini ce terme eu égard aux réclamations et qu'il s'agit d'une question d'étiquetage. L'ISA soutient la note de bas de page 127 (comme servi au consommateur) pour tous les concentrés comme le concentrés de jus et les nectars.

Quand l'utilisation du sel d'aspartame-acésulfame est recommandée pour adoption dans une catégorie d'aliments donnés, l'utilisation de l'aspartame et de l'acésulfame de potassium est aussi justifiée dans cette catégorie, étant donné que le sel d'aspartame-acésulfame est composé de ces deux édulcorants individuels et que le besoin technologique est le même.

Le rapport du Groupe de travail électronique convient que l'utilisation des édulcorants intenses dans la catégorie 5.2 est technologiquement justifiée. L'ISA soutient l'utilisation des édulcorants intenses dans cette catégorie. En revanche, les limites maximales inscrites pour la catégorie 5.2.1, confiseries dures, pour l'acésulfame de potassium (500mg/kg), aspartame (2000mg/kg), cyclamate (500mg/kg) et saccharine (500 mg/kg) ne permettront pas d'obtenir l'effet technologique visé dans les minibonbons et les bonbons à la menthe rafraîchisseurs d'haleine qui appartiennent à la catégorie 5.2.1. L'ISA demande par conséquent qu'une exception soit faite pour cet aliment particulier dans cette catégorie, à savoir les minibonbons, y compris les bonbons à la menthe rafraîchisseurs d'haleine, tel que cela est indiqué dans les observations détaillées ci-jointe de l'ISA (annexe I).

PARTIE II - ÉDULCORANTS

53. À sa trente-huitième session, le CCFAC est convenu que le Groupe de travail électronique devrait adopter une approche « horizontale » lors de sa discussion sur les dispositions relatives aux édulcorants. Le Groupe de travail électronique est parvenu à un consensus général sur la liste positive des catégories d'aliments dans lesquelles l'utilisation d'un ou plusieurs édulcorants est technologiquement justifiée (voir annexe II). Le CCFA peut envisager d'examiner cette liste des catégories d'aliments au fur et à mesure de l'avancement des travaux de la NGAA.
54. Certains membres du Groupe de travail électronique ont proposé d'inclure des notes supplémentaires (par ex., 138,² 144,³ 145⁴) dans un certain nombre de projets (étape 6) et d'avant-projets (étape 3) de dispositions relatives aux édulcorants pour réduire les possibilités de tromper les consommateurs, quand les produits sont vendus comme étant « à teneur énergétique réduite » ou qu'ils contiennent des édulcorants de forte intensité. D'autres membres du Groupe de travail n'ont pas soutenu l'ajout de ces notes du fait que le Codex n'a pas défini le terme « à teneur énergétique réduite » aux fins d'étiquetage et de réclamations. Par ailleurs, la question s'est posée de savoir si ces restrictions supplémentaires étaient nécessaires vu que l'utilisation des édulcorants de forte intensité pour remplacer totalement ou partiellement le sucre contenu dans les homologues à teneur énergétique ou en sucre non réduite donnera un produit dont la teneur est réduite à la fois en calories et en sucre. Qui plus est, certains membres ont trouvé que ces notes étaient trop spécifiques dans le contexte d'une norme de portée mondiale. Grâce aux édulcorants intenses, il est possible de fabriquer un grand nombre d'aliments et de boissons hypocaloriques et à teneur énergétique réduite. Face à l'augmentation de l'obésité dans le monde, ces produits sont des outils utiles qui, incorporés dans un régime alimentaire globalement sain, permettent aux personnes de contrôler leur poids et d'en perdre.
- 55.

Recommandation 1 - Édulcorants

Le Groupe de travail électronique recommande qu'à sa trente-neuvième session, le CCFA examine la liste des catégories alimentaires pour lesquelles l'utilisation des édulcorants est justifiée (annexe II), en vue d'obtenir un consensus et d'utiliser la liste comme document de travail lors de son prochain débat sur les édulcorants.

Recommandation 2 - Édulcorants

Le Groupe de travail recommande qu'à sa trente-neuvième session, le CCFA décide si les notes supplémentaires limitant l'utilisation des édulcorants dans les produits à teneur énergétique réduite etc. (à savoir, les notes 68,⁵ 138⁶, 144⁷, 145⁸, D⁹, E¹⁰, F¹¹, G¹², H¹³, J¹⁴, K¹⁵, L¹⁶, M¹⁷, N¹⁸) doivent être incluses dans la NGAA.

² **Note 138:** For use in energy-reduced products only.

³ **Note 144:** For use in sweet and sour products only.

⁴ **Note 145:** Products are energy reduced or with no added sugar.

⁵ **Note 68** À utiliser dans les produits sans sucre ajouté uniquement.

⁶ **Note 138:** Pour utilisation dans les produits à teneur énergétique réduite uniquement.

⁷ **Note 144:** Pour utilisation dans les produits aigres-doux uniquement.

⁸ **Note 145:** Produits à valeur énergétique réduite ou sans adjonction de sucre.

⁹ **Note D:** Pour utilisation dans les produits aux fins nutritionnelles spéciales seulement.

¹⁰ **Note E:** Pour utilisation dans les produits sous forme de liquides; 500 mg/kg pour les produits sous forme de solides.

¹¹ **Note F:** Pour les pâtes à tartiner à base de lait seulement.

¹² **Note G:** Pour utilisation dans les produits sous forme de liquides; 2000 mg/kg pour les produits sous forme de solides

¹³ **Note H:** Pour utilisation dans la bière « à teneur énergétique réduite » ou sans alcool seulement

¹⁴ **Note J:** Pour utilisation dans les produits sous forme de liquides; 500 mg/kg pour les produits sous forme de solides.

¹⁵ **Note K:** Pour utilisation dans les produits de type sirop ou à croquer; 500 mg/kg pour les produits sous forme de solides; 80 mg/kg pour les produits sous forme de liquides.

¹⁶ **Note L:** Pâtes à tartiner à base de matières grasses

¹⁷ **Note M:** 240 mg/kg pour les produits sous forme de liquides, 800 mg/kg pour les produits sous forme de solides, 2400 mg/kg pour les produits de type sirop ou à croquer.

¹⁸ **Note N:** Pour utilisation dans les céréales pour petit déjeuner dont la teneur en fibres est supérieure à 15% et qui contiennent au moins 20% de son seulement.

Acésulfame de potassium (SIN 950)

56. À sa 37^{ème} réunion (1990) le JECFA a attribué une DJA de 15 mg/kg de poids corporel /jour pour l'acésulfame de potassium.

Recommandation 1 – Acésulfame de potassium, SIN 950

Le Groupe de travail recommande qu'à sa 39^{ème} session le CCFA **interrompe** le travail en cours sur les dispositions relatives aux additifs alimentaires suivantes pour l'acésulfame de potassium dans la NGAA.

N° de Cat.	Catégorie d'aliments	Concentration	maximale	Observations	Étape	Justification fournie au Groupe de travail électronique
01.2	Produits laitiers fermentés et emprésurés (nature), à l'exception des produits de la catégorie 01.1.2 (boissons lactées)	500	mg/kg		3	La Norme Codex pour le lait fermenté ne contient pas de dispositions pour les édulcorants dans les laits fermentés nature.
01.4	Crème (nature) et produits similaires	1000	mg/kg		3	Voir la recommandation 3. On pourrait s'attendre à ce que les aliments contenus dans certaines sous-catégories ne contiennent pas d'édulcorants ajoutés.
01.5	Lait et crème en poudre et produits similaires (nature)	3000	mg/kg		3	
01.5.1	Lait et crème en poudre (nature)		BPF		6	L'utilisation d'additifs alimentaires édulcorants n'est pas justifiée dans ces catégories d'aliments.
01.6.1	Fromages non affinés	500	mg/kg		3	
05.1.1	Préparations à base de cacao (poudres) et pâte/tourteau de	2500	mg/kg		6	La catégorie d'aliment 05.1.1

Recommandation 1 – Acésulfame de potassium, SIN 950						
Le Groupe de travail recommande qu'à sa 39 ^{ème} session le CCFA interrompe le travail en cours sur les dispositions relatives aux additifs alimentaires suivantes pour l'acésulfame de potassium dans la NGAA.						
N° de Cat.	Catégorie d'aliments	Concentration	maximale	Observations	Étape	Justification fournie au Groupe de travail électronique
	cacao					ne contient que des aliments normalisés et les normes de produits n'autorisent que 350 mg/kg.
06.1	Graines céréalières entières, brisées ou en flocons, y compris le riz	300	mg/kg		3	
06.4.3	Pâtes et nouilles précuites et produits similaires	200	mg/kg		3	
07.2.1	Gâteaux, biscuits et tartes (par ex., fourrés aux fruits ou à la crème)	1000	mg/kg		6	Régrouvés dans la catégorie 07.2 (voir la recommandation 2).
07.2.2	Autres produits de boulangerie fine (tels que doughnuts, brioches, scones et muffins)	2000	mg/kg		6	
07.2.3	Préparations pour produits de boulangerie fine (par ex., gâteaux, crêpes)	1000	mg/kg		6	
12.6.1	Sauces émulsionnées ou claires (par ex., mayonnaise, sauces pour salades)	1000	mg/kg		6	Regroupés dans la catégorie 12.6 (voir la recommandation 2).
12.6.2	Sauces non émulsionnées (par ex., ketchup, sauce au fromage, sauce à la crème, sauce brune)	500	mg/kg		6	
12.6.3	Préparations pour sauces et sauces au jus de viande	1000	mg/kg		6	
12.6.4	Sauces claires (par exemple, sauces de poisson)	500	mg/kg		6	
13.1.3	Préparations pour nourrissons destinées à des usages médicaux particuliers	450	mg/kg		3	T Il n'y a pas d'aliments non normalisés dans cette catégorie. À des fins de

Recommandation 1 – Acésulfame de potassium, SIN 950

Le Groupe de travail recommande qu'à sa 39^{ème} session le CCFA **interrompe** le travail en cours sur les dispositions relatives aux additifs alimentaires suivantes pour l'acésulfame de potassium dans la NGAA.

N° de Cat.	Catégorie d'aliments	Concentration	maximale	Observations	Étape	Justification fournie au Groupe de travail électronique
						compatibilité avec le projet de révision de la norme Codex pour les préparations pour nourrissons.
14.2.3	Vins	500	mg/kg		3	
14.2.5	Hydromel	500	mg/kg		3	
14.2.6	Spiritueux titrant plus de 15 pour cent d'alcool	350	mg/kg		3	
15.1	Amuse-gueules salés à base de pommes de terre, de céréales, de farine ou d'amidon (extrait de racines et tubercules, légumes secs et légumineuses)	1000	mg/kg		6	Regroupés dans la catégorie 15.0 (voir la recommandation 2).
15.2	Fruits à coque transformés, y compris les fruits à coque enrobés, seuls ou en mélange (avec, par exemple, des fruits séchés)	1000	mg/kg		6	
15.3	Amuse-gueules à base de poisson	350	mg/kg		6	

Recommandation 2 - Acésulfame de potassium, SIN 950

Le Groupe de travail électronique recommande qu'à sa 39^{ème} session, le CCFA **adopte** les dispositions relatives aux additifs alimentaires suivantes pour l'acésulfame de potassium dans la NGAA.

N° de Cat.	Catégorie d'aliments	Limite	maximale	Observations	Étape	Justification fournie au Groupe de travail électronique
01.1.2	Boissons lactées, aromatisées et/ou fermentées (par ex., lait chocolaté, cacao, « eggnog », yogourt à boire, boissons à base de lactosérum)	350	mg/kg	[Note 145 ¹⁹]	6	
01.7	Desserts lactés (par ex., entremets, yogourts aux fruits ou aromatisés)	350	mg/kg	[Note 145]	6	Une limite maximale de 500 mg/kg est nécessaire pour réaliser l'effet technique voulu.
02.4	Desserts à base de matière grasse (sauf les desserts lactés de la catégorie 01.7)	350	mg/kg	[Note 145]	6	Une limite maximale de 500 mg/kg est nécessaire pour réaliser l'effet technique voulu
03.0	Glaces de consommation (y compris sorbets)	800	mg/kg	[Note 145]	6	
04.1.2.3	Fruits conservés au vinaigre, en saumure ou à l'huile	200	mg/kg	[Note 145]	6	
04.1.2.4	Fruits en boîte ou en bocaux	350	mg/kg	[Note 145]	6	
04.1.2.5	Confitures, gelées et marmelades	1000	mg/kg	[Note 138 ²⁰]	6	
04.1.2.6	Pâtes à tartiner à base de fruits (par ex., « chutney ») autres que ceux de la catégorie d'aliments 04.1.2.5	1000	mg/kg	[Note 138]	6	
04.1.2.7	Fruits confits	500	mg/kg	[Note 145]	6	Les fruits confits nécessitent un édulcorant en vrac pour acquérir une consistance assez ferme. Les succédanés du sucre utilisés dans les produits sans sucre sont moins sucrés et nécessitent l'ajout d'édulcorants

¹⁹ **Note 145:** Produits à valeur énergétique réduite ou sans adjonction de sucre.

²⁰ **Note 138:** Pour utilisation dans les produits à teneur énergétique réduite uniquement.

Recommandation 2 - Acésulfame de potassium, SIN 950						
Le Groupe de travail électronique recommande qu'à sa 39 ^{ème} session, le CCFA adopte les dispositions relatives aux additifs alimentaires suivantes pour l'acésulfame de potassium dans la NGAA.						
N° de Cat.	Catégorie d'aliments	Limite	maximale	Observations	Étape	Justification fournie au Groupe de travail électronique
						intenses comme l'acésulfame de potassium pour rehausser le goût sucré jusqu'au niveau habituel.
04.1.2.8	Préparations à base de fruits, y compris les pulpes, les purées, les nappages à base de fruits et de lait de coco.	350	mg/kg	[Note 138]	6	Une limite maximale de 500 mg/kg est nécessaire pour réaliser l'effet technique voulu.
04.1.2.9	Desserts à base de fruits, y compris les desserts à base d'eau aromatisée aux fruits	350	mg/kg	[Note 138]	6	Une limite maximale de 500 mg/kg est nécessaire pour réaliser l'effet technique voulu.
04.1.2.10	Produits à base de fruits fermentés	350	mg/kg	[Note 138]	3	
04.1.2.11	Fourrages à base de fruits utilisés en pâtisserie	350	mg/kg	[Note 138]	6	Une limite maximale de 500 mg/kg est nécessaire pour réaliser l'effet technique voulu.
04.2.2.3	Légumes conservés au vinaigre, à l'huile, en saumure ou à la sauce de soja (y compris les champignons, les racines et tubercules, légumes secs et légumineuses, aloès ordinaire), et algues marines.	200	mg/kg	[Note 144 ²¹]	3	
04.2.2.6	Pulpes et préparations à base de légumes (y compris champignons, racines et tubercules, légumes secs et légumineuses, aloès ordinaire), d'algues marines, de	350	mg/kg	[Note 138]	6	Les édulcorants intenses permettent de fabriquer des produits à goût sucré sans sucre. On a trouvé que

²¹ **Note 144:** Pour utilisation dans les produits aigres-doux uniquement

Recommandation 2 - Acésulfame de potassium, SIN 950						
Le Groupe de travail électronique recommande qu'à sa 39 ^{ème} session, le CCFA adopte les dispositions relatives aux additifs alimentaires suivantes pour l'acésulfame de potassium dans la NGAA.						
N° de Cat.	Catégorie d'aliments	Limite	maximale	Observations	Étape	Justification fournie au Groupe de travail électronique
	fruits à coque et de graines (desserts et sauces à base de légumes, légumes confits) autres que la catégorie 04.2.2.5)					l'acésulfame de potassium résiste aux conditions de stérilisation utilisées pour les types courants de légumes en conserve. La limite inscrite pour l'acésulfame de potassium n'est pas suffisante pour fournir un goût sucré satisfaisant. On propose de l'aligner sur la limite proposée pour la catégorie 04.2.2.5 (1000 mg/kg).
05.1.1	Préparations à base de cacao (poudres) et pâte/tourteau de cacao	350	mg/kg	Note 97²²	6	1) À des fins de compatibilité avec les normes de produits. Il y a des aliments non normalisés dans cette catégorie. Cette catégorie contient des produits utilisés dans la préparation des boissons à base de cacao. Pour les produits sans sucre, les édulcorants intenses sont l'unique source de goût sucré. La limite inscrite est nécessaire en raison de l'effet multiplicateur par

²² **Note 97:** Dans le produit final et les produits à base de cacao.

Recommandation 2 - Acésulfame de potassium, SIN 950

Le Groupe de travail électronique recommande qu'à sa 39^{ème} session, le CCFA **adopte** les dispositions relatives aux additifs alimentaires suivantes pour l'acésulfame de potassium dans la NGAA.

N° de Cat.	Catégorie d'aliments	Limite	maximale	Observations	Étape	Justification fournie au Groupe de travail électronique
						10 ou même davantage de la dilution dans la préparation des boissons à base de cacao. Avec un effet multiplicateur par dix, la dilution entraîne une teneur de 250 mg/L dans la boisson. 2) Une limite maximale de 2500 mg/kg est nécessaire pour réaliser l'effet technique voulu.
05.1.2	Préparations à base de cacao (sirops)	350	mg/kg	[Note 145] Note 97	6	1) Pour les produits sans sucre, les édulcorants intenses sont la seule source de goût sucré. La limite inscrite pour cette catégorie est trop faible pour répondre au besoin technologique visé. 2500 mg/kg est la limite technologiquement nécessaire. 2) Une limite de 2500 mg/kg est nécessaire pour réaliser l'effet technique voulu.
05.1.3	Pâtes à tartiner à base de cacao (y compris celles utilisées comme fourrage)	1000	mg/kg	[Note 145]	6	Une limite de 2000 mg/kg est nécessaire pour réaliser l'effet technique voulu.
05.1.4	Autres produits à base de cacao et de chocolat	500	mg/kg		3	Une limite maximale de 1000

Recommandation 2 - Acésulfame de potassium, SIN 950

Le Groupe de travail électronique recommande qu'à sa 39^{ème} session, le CCFA **adopte** les dispositions relatives aux additifs alimentaires suivantes pour l'acésulfame de potassium dans la NGAA.

N° de Cat.	Catégorie d'aliments	Limite	maximale	Observations	Étape	Justification fournie au Groupe de travail électronique
						mg/kg est nécessaire pour réaliser l'effet technique voulu.
05.1.5	Produits d'imitation du chocolat et succédanés du chocolat	500	mg/kg	[Note 145]	6	Une limite maximale de 1000 mg/kg est nécessaire pour réaliser l'effet technique voulu.
05.2.1	Confiseries dures	500	mg/kg	[Note 145]	6	Une limite maximale de 2500 mg/kg est nécessaire pour les minibonbons et les bonbons à la menthe du type « haleine fraîche ». Les confiseries dures sans sucre sont à base d'alcools de sucre dont beaucoup ont un goût sucré moins prononcé que la base de sirop de glucose utilisée dans les produits courants. Le goût sucré est ensuite rehaussé avec les édulcorants. Les édulcorants intenses conviennent bien à ces produits parce que leur goût sucré rehausse le goût sucré des alcools de sucre. Les édulcorants intenses ne sont pas cariogènes. La

Recommandation 2 - Acésulfame de potassium, SIN 950						
Le Groupe de travail électronique recommande qu'à sa 39 ^{ème} session, le CCFA adopte les dispositions relatives aux additifs alimentaires suivantes pour l'acésulfame de potassium dans la NGAA.						
N° de Cat.	Catégorie d'aliments	Limite	maximale	Observations	Étape	Justification fournie au Groupe de travail électronique
						limite proposée représente le taux nécessaire pour les confiseries dures.
05.2.2	Confiseries tendres	1000	mg/kg	[Note 145]	6	Une limite maximale de 2000 mg/kg est nécessaire pour les minibonbons et les bonbons à la menthe du type « haleine fraîche ». Les confiseries tendres sans sucre sont à base d'alcools de sucre dont beaucoup ont un goût sucré moins prononcé que la base de sirop de glucose utilisée dans les produits courants. Le goût sucré est ensuite rehaussé avec les édulcorants. Les édulcorants intenses conviennent bien à ces produits parce que leur goût sucré rehausse le goût sucré des alcools de sucre. Les édulcorants intenses ne sont pas cariogènes. La limite proposée représente le taux nécessaire pour les confiseries tendres.

Recommandation 2 - Acésulfame de potassium, SIN 950

Le Groupe de travail électronique recommande qu'à sa 39^{ème} session, le CCFA **adopte** les dispositions relatives aux additifs alimentaires suivantes pour l'acésulfame de potassium dans la NGAA.

N° de Cat.	Catégorie d'aliments	Limite	maximale	Observations	Étape	Justification fournie au Groupe de travail électronique
05.2.3	Nougats et pâtes d'amande	1000	mg/kg	[Note 145]	6	Les édulcorants intenses sont utilisés en tant que produits sans sucre dans cette catégorie, dont les aliments sont généralement à base de polyols plutôt que de sucre. Très souvent, ces produits contiennent des édulcorants intenses pour équilibrer leur goût sucré et le rehausser jusqu'au niveau plus élevé des produits à base de sucre. L'utilisation des édulcorants intenses dans ces produits est courante dans de nombreux pays. La limite maximale de 2000 mg/kg représente le taux nécessaire pour les nougats et les massapains.
05.4	Décorations (par exemple, pour boulangerie fine), nappages (autres que ceux à base de fruits) et sauces	500	mg/kg	[Note 145]	6	

Recommandation 2 - Acésulfame de potassium, SIN 950						
Le Groupe de travail électronique recommande qu'à sa 39 ^{ème} session, le CCFA adopte les dispositions relatives aux additifs alimentaires suivantes pour l'acésulfame de potassium dans la NGAA.						
N° de Cat.	Catégorie d'aliments	Limite	maximale	Observations	Étape	Justification fournie au Groupe de travail électronique
	sucrées					
06.3	Céréales pour petit déjeuner, y compris les flocons d'avoine	1200	mg/kg	[Note 145] & Note N ²³	6	
06.4.2	Pâtes et nouilles sèches et produits similaires	200	mg/kg		3	1) Conférer un goût sucré (d'autres édulcorants sont autorisés). 2) Exaltateur d'arôme / édulcorant pour des groupes donnés de produits.
06.5	Desserts à base de céréales et d'amidon (par ex., gâteaux de riz, puddings au tapioca)	350	mg/kg	[Note 145]	6	Une limite maximale de 500 mg/kg est technologiquement nécessaire.
07.1	Pain et produits de boulangerie ordinaire	1000	mg/kg		3	1) Conférer un goût sucré (d'autres édulcorants sont autorisés). 2) Actuellement utilisé dans le pain dans divers pays. Dans certains pays, on trouve sur le marché des produits de cette catégorie qui sont sucrés. L'acésulfame de potassium assure la protection des produits sucrés sans ajout d'hydrates de carbone solubles. Il est stable pendant la cuisson au four. 3) Dans certains

²³ **Note N:** Pour utilisation dans les céréales pour petit déjeuner dont la teneur en fibres est supérieure à 15% et qui contiennent au moins 20% de son seulement.

Recommandation 2 - Acésulfame de potassium, SIN 950

Le Groupe de travail électronique recommande qu'à sa 39^{ème} session, le CCFA **adopte** les dispositions relatives aux additifs alimentaires suivantes pour l'acésulfame de potassium dans la NGAA.

N° de Cat.	Catégorie d'aliments	Limite	maximale	Observations	Étape	Justification fournie au Groupe de travail électronique
						<p>pays, on trouve sur le marché des produits de cette catégorie qui sont sucrés.</p> <p>L'acésulfame de potassium assure la protection des produits sucrés sans ajouts d'hydrates de carbone solubles. Il est stable pendant la cuisson au four.</p> <p>Il convient d'identifier la bonne catégorie pour ces produits si on considère que cette catégorie n'est pas celle qui leur convient. La catégorie 7.1.1 pains et petits pains correspond mieux à ces produits.</p>
07.2	Produits de boulangerie fine (sucrés, salés, épicés) et préparations	1000	mg/kg	[Note D ²⁴]	6	
09.3	Poisson et produits de la pêche, en semi- conserve, y compris mollusques, crustacés et échinodermes	200	mg/kg	[Note 144]	6	
09.4	Poisson et produits de la pêche, en conserve, y compris fermentés ou en boîte, y compris mollusques, crustacés et échinodermes	200	mg/kg	[Note 144]	3	
10.4	Desserts à base d'œufs (par ex., flans)	350	mg/kg	[Note 145]	6	Une limite maximale de 500 mg/kg est

²⁴ **Note D:** Pour utilisation dans les produits aux fins nutritionnelles spéciales seulement.

Recommandation 2 - Acésulfame de potassium, SIN 950

Le Groupe de travail électronique recommande qu'à sa 39^{ème} session, le CCFA **adopte** les dispositions relatives aux additifs alimentaires suivantes pour l'acésulfame de potassium dans la NGAA.

N° de Cat.	Catégorie d'aliments	Limite	maximale	Observations	Étape	Justification fournie au Groupe de travail électronique
						technologiquement nécessaire.
11.4	Autres sucres et sirops (par ex., xylose, sirop d'érable, nappages à base de sucre)	1000	mg/kg		6	1) Exaltateur d'arôme / édulcorant pour des groupes donnés de produits 2) Les produits qui ne sont pas à base de saccharose ou de sirop de maïs de teneur en fructose élevée ou dont les teneurs en solides secs sont plus faibles sont moins sucrés que les produits habituels. Les édulcorants stables comme l'acésulfame de potassium rehausse leur goût sucré jusqu'au niveau sucré normal.
11.6	Édulcorants de table, y compris ceux contenant des édulcorants intenses		BPF		3	
12.4	Moutardes	350	mg/kg		6	
12.5	Potages et bouillons	110	mg/kg	[Note 138]	6	
12.6	Sauces et produits similaires	1000	mg/kg			1) Utilisé pour les sauces émulsionnées et non émulsionnées. 2) Exaltateur d'arôme / édulcorant pour des groupes donnés de produits.

Recommandation 2 - Acésulfame de potassium, SIN 950

Le Groupe de travail électronique recommande qu'à sa 39^{ème} session, le CCFA **adopte** les dispositions relatives aux additifs alimentaires suivantes pour l'acésulfame de potassium dans la NGAA.

N° de Cat.	Catégorie d'aliments	Limite	maximale	Observations	Étape	Justification fournie au Groupe de travail électronique
						3) Résistant à la chaleur, édulcorant non nutritif pour les produits hypocaloriques.
12.7	Salades (par ex., salades de pâtes, salades de pommes de terre) et pâtes à tartiner sauf les pâtes à tartiner à base de cacao et de noisettes des catégories 04.2.2.5 et 05.1.3)	1000	mg/kg	[Note 145]	6	
13.3	Aliments diététiques destinés à des usages médicaux particuliers (à l'exclusion des produits de la catégorie 13.1)	500	mg/kg		6	1)Exaltateur d'arôme/ édulcorant pour des groupes donnés de produits. 2) Ces produits sont utilisés par un petit fragment de la population sous la surveillance d'un professionnel de la santé. La disponibilité de ces produits au goût agréable et sucré permet aux patients de suivre un régime alimentaire qui serait autrement très restrictif.
13.4	Aliments diététiques pour régimes amaigrissants	450	mg/kg		6	
13.5	Aliments diététiques (tels que: aliments de complément à usage diététique) autres que ceux des catégories 13.1 à 13.4 et 13.6	450	mg/kg		3	

Recommandation 2 - Acésulfame de potassium, SIN 950

Le Groupe de travail électronique recommande qu'à sa 39^{ème} session, le CCFA **adopte** les dispositions relatives aux additifs alimentaires suivantes pour l'acésulfame de potassium dans la NGAA.

N° de Cat.	Catégorie d'aliments	Limite	maximale	Observations	Étape	Justification fournie au Groupe de travail électronique
13.6	Compléments alimentaires	350	mg/kg	[Note E ²⁵]	6	<p>1) L'acésulfame de potassium est utilisé dans les compléments alimentaires en tant qu'édulcorant intense. Il est spécifiquement utilisé dans les compléments alimentaires liquides, dans les comprimés et les capsules à croquer et dans les comprimés de compléments alimentaires effervescents qui se dissolvent dans l'eau pour former une boisson. Les doses d'emploi dépendent du goût sucré nécessaire pour masquer le goût désagréable de certaines vitamines, de certains minéraux et autres substances. Cependant, toutes les applications sont réalisables dans une limite maximale de 2000 mg / kg. Il convient de remarquer que la recommandation du Groupe de travail</p>

²⁵ **Note E:** Pour utilisation dans les produits sous forme de liquides; 500 mg/kg pour utilisation dans les produits sous forme de solides.

Recommandation 2 - Acésulfame de potassium, SIN 950

Le Groupe de travail électronique recommande qu'à sa 39^{ème} session, le CCFA **adopte** les dispositions relatives aux additifs alimentaires suivantes pour l'acésulfame de potassium dans la NGAA.

N° de Cat.	Catégorie d'aliments	Limite	maximale	Observations	Étape	Justification fournie au Groupe de travail électronique
						<p>précédent avait seulement indiqué la limite d'utilisation maximale de cet édulcorant dans les compléments alimentaires sous forme de liquides et renvoyé à la note 155 pour la limite maximale sous la forme de solides. Cependant, la note 155 ne tenait pas compte de la limite maximale d'utilisation du présent édulcorant dans les compléments alimentaires sous la forme de sirop ou à croquer.</p> <p>2) La note E proposée porte à confusion et elle est incomplète parce qu'elle ne tient pas compte des compléments alimentaires sous forme de sirop ou à croquer. Une limite maximale de 2000 mg/kg d'acésulfame de potassium est nécessaire pour ces produits. La quantité d'édulcorants utilisée dans les</p>

Recommandation 2 - Acésulfame de potassium, SIN 950

Le Groupe de travail électronique recommande qu'à sa 39^{ème} session, le CCFA **adopte** les dispositions relatives aux additifs alimentaires suivantes pour l'acésulfame de potassium dans la NGAA.

N° de Cat.	Catégorie d'aliments	Limite	maximale	Observations	Étape	Justification fournie au Groupe de travail électronique
						compléments alimentaires est très faible par rapport aux autres catégories de produits en raison du format en unité de dose des compléments alimentaires et de leur poids individuel faible. Il convient de retenir la limite la plus élevée déterminée pour chaque édulcorant et de supprimer les notes de bas de page.
14.1.2.2	Jus de légumes	350	mg/kg	[Note 145]	6	En raison de sa bonne stabilité dans les liquides, l'acésulfame de potassium est largement utilisé dans tous les types de boissons, prêtes à consommer et concentrés. La limite devra s'aligner sur celle de la catégorie 14.1.2.1 Jus de fruits. Comme les hydrates de carbone dans les fruits contribuent au goût sucré, une limite inférieure à celle des boissons à base d'eau est suffisante.
14.1.2.4	Concentrés pour jus de légumes	350	mg/kg	Note 127,	3	En raison de sa bonne stabilité dans

Recommandation 2 - Acésulfame de potassium, SIN 950

Le Groupe de travail électronique recommande qu'à sa 39^{ème} session, le CCFA **adopte** les dispositions relatives aux additifs alimentaires suivantes pour l'acésulfame de potassium dans la NGAA.

N° de Cat.	Catégorie d'aliments	Limite	maximale	Observations	Étape	Justification fournie au Groupe de travail électronique
				[145]		<p>les liquides et pendant la pasteurisation, l'acésulfame de potassium est largement utilisé dans tous les types de boissons, prêtes à consommer et concentrés.</p> <p>L'attribution d'une limite numérique pour les concentrés n'est cependant pas conforme aux dispositions relatives au transfert citées dans le préambule de la norme. On propose donc d'attribuer la même limite que pour les boissons prêtes à consommer.</p>
14.1.3.4	Concentrés pour nectar de légume	350	mg/kg	Note, 127, [145]	3	<p>En raison de sa bonne stabilité dans les liquides et pendant la pasteurisation, l'acésulfame de potassium est largement utilisé dans tous les types de boissons, prêtes à consommer et concentrés.</p> <p>L'attribution d'une limite numérique pour les concentrés n'est cependant pas conforme aux dispositions</p>

Recommandation 2 - Acésulfame de potassium, SIN 950						
Le Groupe de travail électronique recommande qu'à sa 39 ^{ème} session, le CCFA adopte les dispositions relatives aux additifs alimentaires suivantes pour l'acésulfame de potassium dans la NGAA.						
N° de Cat.	Catégorie d'aliments	Limite	maximale	Observations	Étape	Justification fournie au Groupe de travail électronique
						relatives au transfert citées dans le préambule de la norme. On propose donc d'attribuer la même limite que pour les boissons prêtes à consommer.
14.1.4	Boissons à base d'eau aromatisée, y compris les boissons pour sportifs et les boissons « énergétique » ou « électrolytes », et les boissons concentrées.	350	mg/kg	[Note 145]	6	<p>1) L'acésulfame de potassium est largement utilisé dans les boissons aromatisées à base d'eau. Nous demandons de supprimer la note de bas de page 147 vu qu'elle n'est pas nécessaire et que l'expression « teneur énergétique réduite » n'est pas définie par le Codex.</p> <p>2) En raison de sa bonne stabilité dans les liquides et pendant la pasteurisation, l'acésulfame de potassium est largement utilisé dans tous les types de boissons, prêtes à consommer et concentrées.</p> <p>3) La limite maximale de 600 mg/kg est technologiquement</p>

Recommandation 2 - Acésulfame de potassium, SIN 950

Le Groupe de travail électronique recommande qu'à sa 39^{ème} session, le CCFA **adopte** les dispositions relatives aux additifs alimentaires suivantes pour l'acésulfame de potassium dans la NGAA.

N° de Cat.	Catégorie d'aliments	Limite	maximale	Observations	Étape	Justification fournie au Groupe de travail électronique
						nécessaire.
14.2.1	Bière et boissons maltées	350	mg/kg		6	1) Dans l'UE, l'utilisation est autorisée dans la bière à faible teneur énergétique ou sans alcool seulement. 2) En raison de sa bonne stabilité dans les liquides et pendant la pasteurisation, l'acésulfame de potassium est largement utilisé dans tous les types de boissons, y compris les bières sucrées. Pour ce qui est des produits contenant des micro-organismes qui sont vendus en bouteilles, il n'y a pas dégradation des édulcorants intenses par ceux-ci.
14.2.2	Cidre et poiré	350	mg/kg		6	En raison de sa bonne stabilité dans les liquides et pendant la pasteurisation, l'acésulfame de potassium est largement utilisé dans tous les types de boissons, y compris le cidre et le poiré.
14.2.7	Boissons alcoolisées aromatisées (par ex., bière, vins et spiritueux du type boisson rafraîchissante,	350	mg/kg		3	1) Les édulcorants intenses sont utilisés dans la

Recommandation 2 - Acésulfame de potassium, SIN 950

Le Groupe de travail électronique recommande qu'à sa 39^{ème} session, le CCFA **adopte** les dispositions relatives aux additifs alimentaires suivantes pour l'acésulfame de potassium dans la NGAA.

N° de Cat.	Catégorie d'aliments	Limite	maximale	Observations	Étape	Justification fournie au Groupe de travail électronique
	rafraîchissements à faible teneur en alcool)					fabrication des boissons sans sucre de cette catégorie. En raison de sa bonne stabilité dans les liquides et pendant la pasteurisation, l'acésulfame de potassium est largement utilisé dans tous les types de boissons. 2) Une limite maximale de 500 mg/kg est technologiquement nécessaire.
15.0	Amuse-gueule salés	350	mg/kg		6	

Recommandation 3 - Acésulfame de potassium, SIN 950

Des observations sont demandées sur les dispositions relatives aux additifs alimentaires suivantes pour l'acésulfame de potassium dans la NGAA.

N° de Cat.	Catégorie d'aliments	Limite	maximale	Observations	Étape	Justification fournie au Groupe de travail électronique
01.3.2	Succédanés de lait ou	2000	mg/kg		3	L'utilisation de

Recommandation 3 - Acésulfame de potassium, SIN 950						
<u>Des observations sont demandées</u> sur les dispositions relatives aux additifs alimentaires suivantes pour l'acésulfame de potassium dans la NGAA.						
N° de Cat.	Catégorie d'aliments	Limite	maximale	Observations	Étape	Justification fournie au Groupe de travail électronique
	crème pour le café ou le thé					<p>l'acésulfame de potassium dans une limite allant jusqu'à 3000 mg/kg dans cette catégorie permet de fabriquer les succédanés de lait ou de crème pour le café ou le thé présucrés sans hydrates de carbone ajoutés. Les succédanés de lait ou de crème sont fabriqués pour être vendus ou utilisés directement par les consommateurs et sont principalement utilisés dans le café. De même que la plupart des gens préfèrent le café sucré au café sans sucre, ils utilisent des succédanés de lait ou de crème prêts à l'emploi. L'inscription de l'acésulfame de potassium pour cette catégorie permet de fabriquer des produits mixtes. Il convient de remarquer que l'ajout d'hydrates de carbone dans ces produits entraînerait des réactions de</p>

Recommandation 3 - Acésulfame de potassium, SIN 950						
Des observations sont demandées sur les dispositions relatives aux additifs alimentaires suivantes pour l'acésulfame de potassium dans la NGAA.						
N° de Cat.	Catégorie d'aliments	Limite	maximale	Observations	Étape	Justification fournie au Groupe de travail électronique
						brunissement indésirable et altérerait l'apparence du produit alors que l'acésulfame de potassium reste inerte.
01.4.4	Produits similaires à la crème nature	1000	mg/kg		3	1) Transférer dans une sous-catégorie. 2) L'utilisation de l'acésulfame de potassium dans cette catégorie permet de fabriquer des produits d'imitation présucrés sans hydrates de carbone, arômes ni autres aliments ajoutés.
01.5.2	Produits similaires au lait et crème en poudre	1000	mg/kg		3	1) Transférer dans une sous-catégorie. 2) L'utilisation de l'acésulfame de potassium dans cette catégorie permet de fabriquer des poudres de lait et de crème présucrées sans hydrates de carbone, arômes ni autres aliments ajoutés. L'ajout d'hydrates de carbone dans ces produits entraînerait des réactions de

Recommandation 3 - Acésulfame de potassium, SIN 950						
<u>Des observations sont demandées</u> sur les dispositions relatives aux additifs alimentaires suivantes pour l'acésulfame de potassium dans la NGAA.						
N° de Cat.	Catégorie d'aliments	Limite	maximale	Observations	Étape	Justification fournie au Groupe de travail électronique
						brunissement indésirable et altérerait l'apparence du produit alors que l'acésulfame de potassium reste inerte.
01.6.5	Produits similaires au fromage	350	mg/kg		3	L'utilisation de l'acésulfame de potassium jusqu'à une limite de 500 mg/kg dans cette catégorie permet de fabriquer certains types de produits d'imitation du fromage, sucrés et non affinés sans hydrates de carbone, arômes ni autres aliments ajoutés. Les hydrates de carbone peuvent être altérés par les bactéries de l'acide acétique ce qui entraîne la perte du goût sucré et l'augmentation de l'acidité, alors que l'acésulfame de potassium n'est pas métabolisé par ces bactéries et reste inerte.
02.3	Émulsions grasses essentiellement de type huile dans l'eau, y compris les produits mélangés et/ou	1000	mg/kg		3	L'acésulfame de potassium est proposé pour cette catégorie pour

Recommandation 3 - Acésulfame de potassium, SIN 950						
<u>Des observations sont demandées</u> sur les dispositions relatives aux additifs alimentaires suivantes pour l'acésulfame de potassium dans la NGAA.						
N° de Cat.	Catégorie d'aliments	Limite	maximale	Observations	Étape	Justification fournie au Groupe de travail électronique
	aromatisés à base d'émulsions grasses					permettre de fabriquer des produits aromatisés présucrés, vu que cette catégorie contient les produits auxquels l'arôme est ajouté. Ils ont les mêmes besoins technologiques que leurs homologues lactés.
04.1.2.1	Fruits surgelés	500	mg/kg		6	Les fruits sont souvent congelés tels quels mais ils sont parfois présucrés avec du sucre. Les édulcorants intenses permettent la fabrication de produits présucrés sans sucre. La limite inscrite pour l'acésulfame de potassium assure un goût sucré satisfaisant.
04.1.2.2	Fruits secs	500	mg/kg		6	Les fruits sont souvent séchés tels quels mais ils sont parfois présucrés avec du sucre. Les édulcorants intenses permettent la fabrication de produits présucrés sans sucre. La limite inscrite pour l'acésulfame de potassium assure un

Recommandation 3 - Acésulfame de potassium, SIN 950						
Des observations sont demandées sur les dispositions relatives aux additifs alimentaires suivantes pour l'acésulfame de potassium dans la NGAA.						
N° de Cat.	Catégorie d'aliments	Limite	maximale	Observations	Étape	Justification fournie au Groupe de travail électronique
						goût sucré satisfaisant.
04.1.2.12	Fruits cuits	500	mg/kg		6	Les édulcorants intenses permettent la fabrication de produits présucrés sans sucre. La limite inscrite pour l'acésulfame de potassium assure un goût sucré satisfaisant.
04.2.2.4	Légumes en boîte ou en bocaux (pasteurisés) ou pasteurisés sous pression (y compris champignons, racines et tubercules, légumes secs et légumineuses, aloès ordinaire), algues marines	350	mg/kg		6	Certains de ces produits sont sucrés. Les édulcorants intenses permettent de fabriquer des produits sucrés sans sucre. On a trouvé que l'acésulfame de potassium résiste aux conditions de stérilisation utilisées pour les types courants de fruits en conserves. La limite inscrite pour l'acésulfame de potassium assure un goût sucré satisfaisant.
04.2.2.5	Purées et pâtes à tartiner à base de légumes (y compris champignons, racines et tubercules, légumes secs et légumineuses, aloès ordinaire), d'algues marines, de fruits à	250	mg/kg		6	Certains produits dans cette catégorie sont sucrés. L'acésulfame de potassium permet de fabriquer des produits sucrés sans ajouts de sucre car

Recommandation 3 - Acésulfame de potassium, SIN 950						
<u>Des observations sont demandées</u> sur les dispositions relatives aux additifs alimentaires suivantes pour l'acésulfame de potassium dans la NGAA.						
N° de Cat.	Catégorie d'aliments	Limite	maximale	Observations	Étape	Justification fournie au Groupe de travail électronique
	coque et de graines (comme le beurre de cacahuètes)					il résiste au traitement thermique. La limite inscrite semble supérieure à la teneur technologiquement nécessaire. On propose de la remplacer par 1000 mg/kg.
04.2.2.7	Produits à base de légumes fermentés (y compris champignons, racines et tubercules, légumes secs et légumineuses, aloès ordinaire)et d'algues marines, à l'exclusion des produits à base de soja fermenté de la catégorie 12.10	1000	mg/kg		3	Les agents édulcorants compensent l'acidité de ces produits et confèrent un goût aigre-doux équilibré. L'acésulfame de potassium ne se dégrade pas au contact des bactéries de l'acide lactique susceptibles de se trouver dans les produits saumurés, permettant ainsi de prolonger leur durée de conservation, ni pendant la pasteurisation ou l'entreposage de ces produits. La limite est conforme à celle des catégories 04.1.2.3, 04.1.2.10 et 04.2.2.3.
05.3	Gomme à mâcher	5000	mg/kg		6	1) 3500 mg/kg est

Recommandation 3 - Acésulfame de potassium, SIN 950						
<u>Des observations sont demandées</u> sur les dispositions relatives aux additifs alimentaires suivantes pour l'acésulfame de potassium dans la NGAA.						
N° de Cat.	Catégorie d'aliments	Limite	maximale	Observations	Étape	Justification fournie au Groupe de travail électronique
	(chewing gum)					<p>technologiquement justifié.</p> <p>2) L'acésulfame de potassium est technologiquement nécessaire aux limites allant jusqu'à 5000 mg par kilogramme de gomme à mâcher. Bien que les documents indiquent qu'il est soluble dans l'eau à raison de 27 gr pour 100 ml, l'acésulfame de potassium n'est pas rapidement dissout dans la bouche et, par conséquent, cette limite permet de compenser le retard de la perception sensorielle.</p> <p>3) On trouve dans le commerce de la gomme à mâcher contenant 5000 mg/kg. Par exemple, l'Inde, le Kenya, La Corée du Sud, la Malaisie, le Japon, les Philippines, Hong Kong, et le Viet Nam ont établi la limite maximale à</p>

Recommandation 3 - Acésulfame de potassium, SIN 950						
Des observations sont demandées sur les dispositions relatives aux additifs alimentaires suivantes pour l'acésulfame de potassium dans la NGAA.						
N° de Cat.	Catégorie d'aliments	Limite	maximale	Observations	Étape	Justification fournie au Groupe de travail électronique
						5000 mg/kg. Par ailleurs, le Mexique, Taïwan, Singapour et les Etats-Unis ont établi une limite conforme aux BPF
09.2	Poisson et produits de la pêche transformés, y compris mollusques, crustacés et échinodermes	200	mg/kg	[Note 144]		Nouvelle utilisation proposée
12.2	Fines herbes, épices, assaisonnements et condiments ((par exemple, assaisonnements pour nouilles instantanées)	2000	mg/kg		3	Les herbes aromatiques, les épices, les assaisonnements et les condiments sont parfois équilibré par l'ajout de produits au goût sucré et exaltateurs de goût. L'acésulfame de potassium est un édulcorant et un exaltateur de goût. Les assaisonnements et les condiments sont aussi vendus directement aux consommateurs; il est nécessaire d'inscrire la limite maximale d'utilisation de l'acésulfame de potassium dans la catégorie de ces produits.

Recommandation 3 - Acésulfame de potassium, SIN 950						
<u>Des observations sont demandées</u> sur les dispositions relatives aux additifs alimentaires suivantes pour l'acésulfame de potassium dans la NGAA.						
N° de Cat.	Catégorie d'aliments	Limite	maximale	Observations	Étape	Justification fournie au Groupe de travail électronique
12.3	Vinaigres	2000	mg/kg		3	Le vinaigre est parfois équilibré et adouci par l'ajout de produits exaltateurs d'arôme au goût sucré. L'acésulfame de potassium est stable dans le vinaigre et équilibre bien son acidité. Le vinaigre est aussi vendu directement aux consommateurs; il est nécessaire d'inscrire la limite maximale d'utilisation de l'acésulfame de potassium dans cette catégorie.
14.1.3.2	Nectar de légume	350	mg/kg	[Note 145]		<p>1) Nouvelle utilisation proposée.</p> <p>2) En raison de sa bonne stabilité dans les liquides et pendant la pasteurisation, l'acésulfame de potassium est largement utilisé dans tous les types de boissons, prêtes à consommer et concentrés.</p> <p>3) La limite maximale de 500 mg/kg est technologiquement nécessaire sans la</p>

Recommandation 3 - Acésulfame de potassium, SIN 950						
<u>Des observations sont demandées</u> sur les dispositions relatives aux additifs alimentaires suivantes pour l'acésulfame de potassium dans la NGAA.						
N° de Cat.	Catégorie d'aliments	Limite	maximale	Observations	Étape	Justification fournie au Groupe de travail électronique
						note 145.
14.1.5	Café et succédanés, thés, infusions et autres boissons chaudes à base de céréales ou de grains, à l'exclusion du cacao	600	mg/kg		3	1) L'acésulfame de potassium est largement utilisé dans le café en boîte. 2) En raison de sa bonne stabilité dans les liquides et pendant la pasteurisation, l'acésulfame de potassium est largement utilisé dans tous les types de boissons, prêtes à consommer et concentrés.
14.2.4	Vins(de produit autre que le raisin)	500	mg/kg		3	En raison de sa bonne stabilité dans les liquides et pendant la pasteurisation, l'acésulfame de potassium est largement utilisé dans tous les types de boissons, y compris le cidre et le poiré.
16.0	Aliments composites - aliments n'entrant pas dans les catégories 01 - 15	350	mg/kg		3	Utilisation autorisée dans les gelées et les desserts à base de produits laitiers ou de matières grasses, les dips ou les produits de grignotage.

Recommandation 3 - Acésulfame de potassium, SIN 950

Des observations sont demandées sur les dispositions relatives aux additifs alimentaires suivantes pour l'acésulfame de potassium dans la NGAA.

N° de Cat.	Catégorie d'aliments	Limite maximale	Observations	Étape	Justification fournie au Groupe de travail électronique

Alitame (SIN 956)

57. À sa 46^{ème} réunion (1996) le JECFA a attribué une DJA de 1 mg/kg de poids corporel/jour pour l'alitame

Recommandation 1 - Alitame, SIN 956

Le Groupe de travail recommande qu'à sa 39^{ème} session, le CCFA interrompe le travail en cours sur les dispositions relatives aux additifs alimentaires suivantes pour l'alitame dans la NGAA.

N° de Cat.	Catégorie d'aliments	Limite maximale	Observations	Étape	Justification fournie au Groupe de travail électronique
01.2	Produits laitiers fermentés et emprésurés (nature), à l'exception des produits de la catégorie 01.1.2 (boissons lactées)	60 mg/kg		6	Le projet de norme Codex pour les laits fermentés ne contient pas de dispositions pour les édulcorants dans les laits fermentés nature.
01.4	Crème (nature) et produits similaires	100 mg/kg		6	Aucun besoin technologique identifié
05.0	Confiserie	300 mg/kg		6	Il n'y a pas d'aliments non normalisés dans la catégorie d'aliments 05.1.1 et les normes de produits du Codex correspondantes ne prévoient pas l'utilisation de l'alitame.
07.0	Produits de boulangerie	200 mg/kg		6	Limité à la sous-catégorie 07.1 (voir la recommandation 2).

Recommandation 2 - Alitame, SIN 956

Le Groupe de travail recommande qu'à sa 39^{ème} session, le CCFA adopte les dispositions relatives aux additifs alimentaires pour l'alitame dans la NGAA.

N° de Cat.	Catégorie d'aliments	Limite maximale		Observations	Étape	Justification fournie par le Groupe de travail électronique
01.1.2	Boissons lactées, aromatisées et/ou fermentées (par ex., lait chocolaté, cacao, « eggnog », yogourt à boire, boissons à base de lactosérum)	100	mg/kg	[Note 145]	6	
01.7	Desserts lactés (par ex., entremets, yogourts aux fruits ou aromatisés)	100	mg/kg	[Note 145]	6	
03.0	Glaces de consommation (y compris sorbets)	100	mg/kg	[Note 145]	6	
04.1.2.5	Confitures, gelées et marmelades	100	mg/kg	[Note 138]	6	
05.1.2	Préparations à base de cacao (sirops)	300	mg/kg		6	L'alitame est technologiquement nécessaire à une limite maximale de 300 mg/kg de gomme à mâcher. Il dégage 2000 fois plus de goût sucré que le saccharose et confère un goût sucré très pur et sans arrière-goût. L'alitame offre aussi les avantages supplémentaires suivants: son pouvoir édulcorant est considérablement plus élevé que celui de l'aspartame, de l'acésulfame de potassium, de la saccharine, des cyclamates et de la sucralose, donc on en utilise moins pour obtenir un niveau de goût sucré donné. Il a une meilleure qualité de goût et il est plus stable thermiquement et hydrolytiquement que certains autres édulcorants intenses, conférant une durée de
05.1.3	Pâtes à tartiner à base de cacao (y compris celles pour pâtisseries)	300	mg/kg		6	
05.1.4	Autres produits à base de cacao et de chocolat	300	mg/kg		6	
05.1.5	Produits d'imitation du chocolat et succédanés du chocolat	300	mg/kg		6	
05.2	Confiseries autres que celles mentionnées aux catégories 05.1, 05.3 et 05.4, y compris confiseries dures et tendres, nougats etc. nougats, etc.	300	mg/kg		6	
05.3	Gomme à mâcher (chewing-gum)	300	mg/kg		6	
05.4	Décorations (pour boulangerie fine), nappages (autres que ceux à base de fruits) et sauces sucrées	300	mg/kg		6	

Recommandation 2 - Alitame, SIN 956						
Le Groupe de travail recommande qu'à sa 39 ^{ème} session, le CCFA adopte les dispositions relatives aux additives alimentaires pour l'alitame dans la NGAA.						
N° de Cat.	Catégorie d'aliments	Limite maximale		Observations	Étape	Justification fournie par le Groupe de travail électronique
						conservation plus longue à la gomme à mâcher.
07.1	Pain et produits de boulangerie ordinaire et préparations	200	mg/kg		6	Approuvé pour les biscuits, les gâteaux et les pâtisseries
11.4	Autres sucres et sirops (par ex., xylose, sirop d'érable, nappages à base de sucre)	200	mg/kg		6	1) Exaltateur de goût / édulcorants pour des groupes donnés de produits. 2) L'alitame améliore le profil sucré et aromatique de ces produits et procure une stabilité hydrolytique. 3) Améliore le profil sucré et aromatique. 4) Les produits qui ne sont pas à base de saccharose ou de sirop de maïs à teneur en fructose élevée sont moins sucrés que les produits habituels. Les édulcorants stables comme l'alitame rehausse leur goût sucré au niveau normal. L'alitame améliore le profil sucré et aromatique.
11.6	Édulcorants de table, y compris ceux contenant des édulcorants intenses		BPF		6	
12.5	Potages et bouillons	40	mg/kg	[Note 145]	6	
13.5	Aliments diététiques (tels que: aliments de	300	mg/kg		6	

Recommandation 2 - Alitame, SIN 956

Le Groupe de travail recommande qu'à sa 39^{ème} session, le CCFA **adopte** les dispositions relatives aux additifs alimentaires pour l'alitame dans la NGAA.

N° de Cat.	Catégorie d'aliments	Limite maximale		Observations	Étape	Justification fournie par le Groupe de travail électronique
	complément à usage diététique) autres que ceux des catégories 13.1 à 13.4 et 13.6					
14.1.4	Boisson à base d'eau aromatisée, y compris les boissons pour sportifs et les boissons «énergétiques » ou « électrolytes », et les boissons concentrées	40	mg/kg	[Note 145]	6	

Recommandation 3 - Alitame, SIN 956

Des observations sont demandées sur les dispositions relatives aux additifs alimentaires suivantes pour l'alitame dans la NGAA.

N° de Cat.	Catégorie d'aliments	Limite maximale		Observations	Étape	Justification fournie au Groupe de travail électronique
01.4.4	Produits similaires à la crème nature	100	mg/kg			1) Nouvelle utilisation proposée 2) L'alitame permet de fabriquer des succédanés de crème présucrés sans ajouts d'hydrates de carbone, d'arôme et d'autres aliments.
12.2	Fines herbes, épices, assaisonnements et condiments (par exemple, assaisonnements pour nouilles instantanées	100	mg/kg		6	Les herbes aromatiques, les épices, les assaisonnements et les condiments sont parfois équilibrés par l'ajout de produits exaltateurs d'arôme au goût sucré comme l'alitame et d'autres édulcorants intenses.

ASPARTAME, SIN 951

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

Recommandation 1 – Aspartame, SIN 951						
Le Groupe de travail électronique recommande qu'à sa trente-neuvième session, le CCFA interrompe le travail en cours sur les dispositions relatives aux additifs alimentaires suivantes pour l'aspartame dans la NGAA.						
N° de Cat.	Catégories d'aliments	Concentration maximale		Observations	Étape	Justification fournie au Groupe de travail électronique
01.2	Produits laitiers fermentés et emprésurés (nature), à l'exception des produits de la catégorie 01.1.2 (boissons lactées)	2000	mg/kg		6	Le projet de norme Codex pour les laits fermentés ne contient pas de dispositions pour les édulcorants dans les laits fermentés nature.
01.4.1	Crème pasteurisée (nature)	6000	mg/kg		3	
01.4.3	Crème épaisse (nature)	6000	mg/kg		3	
10.2.3	Produits à base d'œufs, séchés et/ou coagulés à chaud	1000	mg/kg		6	
12.6.1	Sauces émulsionnées ou claires (par ex., mayonnaise, sauces pour salades)	500	mg/kg		6	Limites maximales regroupées dans la catégorie 12.6 (voir la recommandation 2).
12.6.2	Sauces non émulsionnées (par ex., ketchup, sauce au fromage, sauce à la crème, sauce brune)	350	mg/kg		6	
12.6.3	Préparations pour sauces et sauces au jus de viande	350	mg/kg		6	
12.6.4	Sauces claires (par exemple, sauces de poisson)	350	mg/kg		6	
13.1.3	Préparations pour nourrissons destinées à des usages médicaux particuliers	800	mg/kg	Note 84 ²⁶	3	Il n'y a pas d'aliments non normalisés dans cette catégorie. À des fins de compatibilité avec le projet de révision de la norme Codex pour les préparations pour nourrissons.

²⁶ **Note 84:** Pour les enfants âgés de plus d'un an uniquement.

Recommandation 2 - Aspartame, SIN 951						
Le Groupe de travail électronique recommande qu'à sa trente-neuvième session, le CCFA adopte les dispositions relatives aux additifs alimentaires suivantes pour l'aspartame dans la NGAA.						
N° de Cat.	Catégories d'aliments	Concentration maximale		Observations	Étape	Justification fournie au Groupe de travail électronique
01.1.2	Boissons lactées, aromatisées et/ou fermentées (par ex., lait chocolaté, cacao, « eggnog », yogourt à boire, boissons à base de lactosérum)	600	mg/kg	[Note 145]	6	
01.4.2	Crèmes stérilisées et UHT, crèmes à fouetter ou fouettées et crèmes à teneur réduite en matière grasse (nature)	6000	mg/kg		3	1) Approuvé pour la crème, la crème à teneur réduite en matières grasses et la crème allégée. 2) Il est utilisé à la limite de 1000 mg/kg pour la crème à fouetter en tant qu'édulcorant artificiel quand il est nécessaire d'obtenir des valeurs énergétiques extrêmement inférieures pour les produits à plus faible teneur en calories.
01.5.2	Produits similaires	2000	mg/kg		6	L'aspartame est utilisé à la place du sucre pour fabriquer les produits laitiers nature (sans arôme) sucrés à valeur énergétique faible ou réduite. L'aspartame permet de fabriquer les laits et les crèmes en poudre présucrés sans ajouts d'hydrates de carbone, d'arômes et d'autres aliments.
01.7	Desserts lactés (par ex., entremets, yogourts aux fruits ou aromatisés)	1000	mg/kg	[Note 145]	6	
02.4	Desserts à base de matière grasse (sauf les desserts lactés de la catégorie 01.7)	1000	mg/kg	[Note 145]	6	
03.0	Glaces de consommation (y compris sorbets)	1000	mg/kg	[Note 145]	6	
04.1.2.3	Fruits conservés au vinaigre, en saumure ou à	300	mg/kg	[Note 144]	6	

Recommandation 2 - Aspartame, SIN 951						
Le Groupe de travail électronique recommande qu'à sa trente-neuvième session, le CCFA adopte les dispositions relatives aux additifs alimentaires suivantes pour l'aspartame dans la NGAA.						
N° de Cat.	Catégories d'aliments	Concentration maximale		Observations	Étape	Justification fournie au Groupe de travail électronique
	l'huile					
04.1.2.4	Fruits en boîte ou en bocaux (pasteurisés)	1000	mg/kg	[Note 145]	6	Les fruits sont souvent stérilisés en présence de sucre. Les édulcorants intenses permettent de fabriquer des produits sans sucre au goût sucré. La limite inscrite assure un goût sucré satisfaisant.
04.1.2.5	Confitures, gelées et marmelades	1000	mg/kg	[Note 138]	6	
04.1.2.6	Pâtes à tartiner à base de fruits (par ex., « chutney ») autres que ceux de la catégorie 04.1.2.5	1000	mg/kg	[Note 138]	6	1) Il existe des pâtes à tartiner à base de fruits sur le marché canadien qui contiennent des quantités d'aspartame à cette limite maximale d'utilisation. 2) Pour ces produits, les considérations relatives aux confitures, gelées et marmelades s'appliquent. La limite inscrite assure un goût sucré satisfaisant.
04.1.2.7	Fruits confits	2000	mg/kg	[Note 145]	6	Les fruits confits nécessitent un édulcorant en vrac pour acquérir une consistance assez ferme. Les succédanés du sucre utilisés dans les produits sans sucre sont moins sucrés et nécessitent l'ajout d'édulcorants intenses comme l'acésulfame de potassium pour rehausser le goût sucré jusqu'au niveau habituel.
04.1.2.8	Préparations à base de fruits, y compris les pulpes, les purées, les nappages à base de fruits et le lait de coco	1000	mg/kg	[Note 138]	6	
04.1.2.9	Desserts à base de fruits, y compris les desserts à base d'eau aromatisée aux fruits	1000	mg/kg	[Note 145]	6	

Recommandation 2 - Aspartame, SIN 951						
Le Groupe de travail électronique recommande qu'à sa trente-neuvième session, le CCFA adopte les dispositions relatives aux additifs alimentaires suivantes pour l'aspartame dans la NGAA.						
N° de Cat.	Catégories d'aliments	Concentration maximale		Observations	Étape	Justification fournie au Groupe de travail électronique
04.1.2.10	Produits à base de fruits fermentés	1000	mg/kg	[Note 138]	6	
04.1.2.11	Pâtes à base de fruits utilisées en pâtisserie	1000	mg/kg	[Note 138]	6	
04.1.2.12	Fruits cuits	1000	mg/kg	[Note 145]	6	
04.2.2.3	Légumes conservés au vinaigre, à l'huile, en saumure ou à la sauce de soja (y compris champignons, racines et tubercules, légumes secs et légumineuses, aloès ordinaire), algues marines	300	mg/kg	[Note 144]	3	Les agents édulcorants compensent l'acidité de ces produits et confèrent un goût aigre-doux équilibré. L'acésulfame de potassium ne se dégrade pas au contact des bactéries de l'acide lactique susceptibles de se trouver dans les produits saumurés, permettant ainsi de prolonger leur durée de conservation, ni pendant la pasteurisation ou l'entreposage de ces produits. La limite est conforme à celle des catégories 04.1.2.3, 04.1.2.10 et 04.2.2.3.
04.2.2.6	Pulpes et préparations à base de légumes (y compris champignons, racines et tubercules, légumes secs et légumineuses, aloès ordinaire), d'algues marines, de fruits à coque et de graines autres que catégorie 04.2.2.5 (par exemple, desserts et sauces à base de légumes, légumes confits)	1000	mg/kg	[Note 138]	6	
04.2.2.7	Produits à base de légumes fermentés (y compris champignons, racines et tubercules, légumes secs et légumineuses, aloès ordinaire) et d'algues marines, à l'exclusion des produits à base de soja fermenté de la catégorie	1000	mg/kg	[Note 138]	6	

Recommandation 2 - Aspartame, SIN 951						
Le Groupe de travail électronique recommande qu'à sa trente-neuvième session, le CCFA adopte les dispositions relatives aux additifs alimentaires suivantes pour l'aspartame dans la NGAA.						
N° de Cat.	Catégories d'aliments	Concentration maximale		Observations	Étape	Justification fournie au Groupe de travail électronique
	12.10					
05.1.1	Préparations à base de cacao (poudres) et pâte/tourteau de cacao	3000	mg/kg	Note 97	6	1) À des fins de compatibilité avec les normes de produits Codex. Il n'y a pas d'aliments non normalisés dans cette catégorie. 2) Cette catégorie contient des produits utilisés dans la préparation des boissons à base de cacao. Pour les produits sans sucre, les édulcorants intenses sont l'unique source de goût sucré. La limite inscrite est nécessaire en raison de l'effet multiplicateur par 10 ou même davantage de la dilution dans la préparation des boissons à base de cacao.
05.1.2	Préparations à base de cacao (sirops)	1000	mg/kg	[Note 145]	6	Cette catégorie contient des produits utilisés pour la préparation des boissons à base de cacao. Pour les produits sans sucre, les édulcorants intenses sont l'unique source de goût sucré. La limite inscrite est nécessaire en raison de l'effet multiplicateur par 10 ou même davantage de la dilution dans la préparation des boissons à base de cacao.
05.3	Gomme à mâcher (chewing-gum)	10000	mg/kg	[Note 68²⁷]	6	1) 10000 mg/kg d'aspartame (disposition contenue dans la réglementation canadienne) correspond à la limite de cet édulcorant dans les gommes à mâcher du marché canadien.

Recommandation 2 - Aspartame, SIN 951						
Le Groupe de travail électronique recommande qu'à sa trente-neuvième session, le CCFA adopte les dispositions relatives aux additifs alimentaires suivantes pour l'aspartame dans la NGAA.						
N° de Cat.	Catégories d'aliments	Concentration maximale		Observations	Étape	Justification fournie au Groupe de travail électronique
						<p>2) L'aspartame est technologiquement nécessaire à des limites allant jusqu'à 10000 mg par kilogramme de gomme à mâcher. L'aspartame confère un goût sucré très pur et sans arrière-goût. L'aspartame est bien moins soluble que le saccharose et la limite d'utilisation nécessaire à obtenir l'impact sucré est supérieure à celle dans les produits édulcorés au saccharose. Son avantage par rapport aux produits à base de saccharine est la pureté de son arrière-goût.</p> <p>3) L'aspartame est technologiquement nécessaire aux limites allant jusqu'à 10000 mg/kg. L'aspartame confère un goût sucré très pur et sans arrière-goût. L'aspartame est bien moins soluble que le saccharose et la limite d'utilisation nécessaire à obtenir l'impact sucré est supérieure à celle dans les produits édulcorés au saccharose. L'édulcorant est progressivement libéré au fur et à mesure que la gomme est mâchée.</p>
05.4	Décorations (pour boulangerie fine), nappages (autres que ceux à base de fruits) et sauces sucrées	1000	mg/kg	[Note 145]	6	
06.3	Céréales pour petit déjeuner, y compris les	1000	mg/kg	[Note 145, & N ²⁸]	6	

²⁷ **Note 68** : À utiliser dans les produits sans sucre ajouté uniquement.

Recommandation 2 - Aspartame, SIN 951						
Le Groupe de travail électronique recommande qu'à sa trente-neuvième session, le CCFA adopte les dispositions relatives aux additifs alimentaires suivantes pour l'aspartame dans la NGAA.						
N° de Cat.	Catégories d'aliments	Concentration maximale		Observations	Étape	Justification fournie au Groupe de travail électronique
	flocons d'avoine					
06.5	Desserts à base de céréales et d'amidon (par ex., gâteaux de riz, puddings au tapioca)	1000	mg/kg	[Note 145]	6	
07.1	Pain et produits de boulangerie ordinaire et préparations	4000	mg/kg		6	<p>1) Cette limite d'utilisation est appliquée au Canada pour l'aspartame encapsulé (pour prévenir sa dégradation durant la cuisson au four) dans les produits de boulangerie non normalisés et les préparations pour produits de boulangerie. Utilisé pour le pain et les produits de boulangerie ordinaires.</p> <p>2) Conférer un goût sucré (d'autres édulcorants sont autorisés).</p> <p>3) Utilisé dans certains types de pain pour améliorer le goût.</p> <p>4) Dans certains pays, on trouve quelques produits sucrés qui appartiennent à cette catégorie. L'aspartame permet de fabriquer des produits sucrés sans ajouts d'hydrates de carbone solubles. L'aspartame peut aussi être utilisé pour améliorer l'arôme des pains multigrains. Il convient d'identifier la bonne catégorie pour ces produits si on considère que cette catégorie n'est pas celle qui leur convient. La catégorie</p>

²⁸ **Note N:** Pour utilisation dans les céréales pour petit déjeuner dont la teneur en fibres est supérieure à 15% et qui contiennent au moins 20% de son seulement.

Recommandation 2 - Aspartame, SIN 951						
Le Groupe de travail électronique recommande qu'à sa trente-neuvième session, le CCFA adopte les dispositions relatives aux additifs alimentaires suivantes pour l'aspartame dans la NGAA.						
N° de Cat.	Catégories d'aliments	Concentration maximale		Observations	Étape	Justification fournie au Groupe de travail électronique
						7.1.1 pains et petits pains correspond mieux à ces produits.
07.2	Produits de boulangerie fine (sucrés, salés, épicés) et préparations	1700	mg/kg	[Note D]	6	
09.2	Poisson et produits de la pêche transformés, y compris mollusques, crustacés et échinodermes	300	mg/kg	[Note 144]	6	
09.3	Poisson et produits de la pêche, en semi-conserve, y compris mollusques, crustacés et échinodermes	300	mg/kg	[Note 144]	6	
09.4	Poisson et produits de la pêche, en conserve, y compris fermentés ou en boîte, y compris mollusques, crustacés et échinodermes	300	mg/kg	[Note 144]	3	
10.4	Desserts à base d'œufs (par ex., flans)	1000	mg/kg	[Note 145]	6	
11.4	Autres sucres et sirops (par ex., xylose, sirop d'érable, nappages à base de sucre)	3000	mg/kg		6	1) Utilisé pour les sirops. 2) Utilisé dans différents sirops pour les crêpes à l'exception du sirop d'érable. 3) Exaltateur d'arôme / édulcorant pour des groupes donnés de produits.
11.6	Édulcorants de table, y compris ceux contenant des édulcorants intenses		BPF		6	
12.4	Moutardes	350	mg/kg		6	
12.6	Sauces et produits	350	mg/kg		6	

Recommandation 2 - Aspartame, SIN 951						
Le Groupe de travail électronique recommande qu'à sa trente-neuvième session, le CCFA adopte les dispositions relatives aux additifs alimentaires suivantes pour l'aspartame dans la NGAA.						
N° de Cat.	Catégories d'aliments	Concentration maximale		Observations	Étape	Justification fournie au Groupe de travail électronique
similaires						
12.7	Salades (par ex., salades de pâtes, salades de pommes de terre) et pâtes à tartiner (sauf les pâtes à tartiner à base de cacao et noisettes des catégories 04.2.2.5 et 05.1.3)	350	mg/kg	[Note F ²⁹]	6	Certaines salades de légumes appartenant à cette catégorie contiennent un peu de vinaigre, dont le goût doit être adouci comme on l'a vu dans la catégorie 1.3 vinaigre.
13.3	Aliments diététiques destinés à des usages médicaux particuliers (à l'exclusion des produits de la catégorie 13.1)	1000	mg/kg		6	1) Exaltateur d'arôme /édulcorant pour des groupes donnés de produits. 2) L'aspartame est d'utilisation courante dans un certain nombre d'aliments à des fins diététiques spéciales dans l'UE et dans les aliments fonctionnels aux États-Unis. Ces produits sont utilisés par un petit fragment de la population sous la surveillance d'un professionnel de la santé. La disponibilité de ces produits au goût agréable et sucré permet aux patients de suivre un régime alimentaire qui serait autrement très restrictif.
13.4	Aliments diététiques pour régimes amaigrissants	800	mg/kg		6	
13.5	Aliments diététiques (tels que: aliments de complément à usage diététique) autres que ceux des catégories 13.1 à 13.4 et 13.6	1000	mg/kg		6	
13.6	Compléments alimentaires	600	mg/kg	[Note G ³⁰]	6	1) L'aspartame est utilisé dans les compléments alimentaires (catégorie

²⁹ **Note F:** Pour les pâtes à tartiner à base de lait seulement.

³⁰ **Note G:** Pour utilisation dans les produits sous la forme de liquides; 2000 mg/kg pour les produits sous la forme de solides.

Recommandation 2 - Aspartame, SIN 951						
Le Groupe de travail électronique recommande qu'à sa trente-neuvième session, le CCFA adopte les dispositions relatives aux additifs alimentaires suivantes pour l'aspartame dans la NGAA.						
N° de Cat.	Catégories d'aliments	Concentration maximale		Observations	Étape	Justification fournie au Groupe de travail électronique
						<p>13.6) comme édulcorant intense. Il est spécifiquement utilisé dans les compléments alimentaires liquides, dans les comprimés et les capsules à croquer et dans les comprimés de compléments alimentaires qui se dissolvent dans l'eau pour former une boisson. Les doses d'emploi dépendent du goût sucré nécessaire pour masquer le goût désagréable de certaines vitamines, de certains minéraux et autres substances. Cependant, toutes les applications sont réalisables dans une limite maximale de 5500mg / kg.</p> <p>2) La note G proposée porte à confusion et elle est incomplète car elle ne tient pas compte des compléments alimentaires sous forme de sirop ou à croquer. Une limite maximale de 5500 mg/kg d'aspartame est nécessaire pour ces produits. La quantité d'édulcorants utilisée dans les compléments alimentaires est très faible par rapport aux autres catégories de produits en raison du format en unité de dose des compléments alimentaires et de leur poids individuel faible. Il convient de retenir la limite la plus élevée déterminée pour chaque</p>

Recommandation 2 - Aspartame, SIN 951						
Le Groupe de travail électronique recommande qu'à sa trente-neuvième session, le CCFA adopte les dispositions relatives aux additifs alimentaires suivantes pour l'aspartame dans la NGAA.						
N° de Cat.	Catégories d'aliments	Concentration maximale		Observations	Étape	Justification fournie au Groupe de travail électronique
						édulcorant et de supprimer les notes de bas de page. 3) Une limite maximale de 5500 mg/kg est nécessaire pour réaliser l'effet technique voulu.
14.1.2.2	Jus de légumes	600	mg/kg	[Note 145]	6	L'aspartame est largement utilisé dans tous les types de boissons, prêtes à consommer et concentrés.
14.1.2.4	Concentrés pour jus de légumes	600	mg/kg	Note 127, [Note 145]	6	
14.1.3.2	Nectar de légume	600	mg/kg	[Note 145]	6	
14.1.3.4	Concentrés pour nectar de légume	600	mg/kg	Note 127, [Note 145]	6	
14.1.4	Boissons à base d'eau aromatisée, y compris les boissons pour sportifs et les boissons « énergétiques » ou « électrolytes », et les boissons concentrées	600	mg/kg	[Note 145]	6	
14.2.1	Bière et boissons maltées	600	mg/kg	[Note H ³¹]	6	
14.2.2	Cidre et poiré	600	mg/kg		6	
14.2.7	Boissons alcoolisées aromatisées (par ex., bière, vins et spiritueux du type boisson rafraîchissante, rafraîchissements à faible teneur en alcool)	600	mg/kg		6	

³¹ **Note H:** Pour utilisation dans la bière à teneur énergétique réduite ou sans alcool seulement.

Recommandation 2 - Aspartame, SIN 951					
Le Groupe de travail électronique recommande qu'à sa trente-neuvième session, le CCFA adopte les dispositions relatives aux additifs alimentaires suivantes pour l'aspartame dans la NGAA.					
N° de Cat.	Catégories d'aliments	Concentration maximale	Observations	Étape	Justification fournie au Groupe de travail électronique

Recommandation 3 - Aspartame, SIN 951						
Des observations sont demandées sur les dispositions relatives aux additifs alimentaires suivantes pour l'aspartame dans la NGAA						
N° de Cat.	Catégories d'aliments	Concentration maximale		Observations	Étape	Justification fournie au Groupe de travail électronique
01.3.2	Succédanés de lait ou crème pour le café ou le thé	6000	mg/kg		3	L'aspartame est utilisé à la place des sucres pour fabriquer des produits laitiers nature (non aromatisé) à teneur énergétique basse et réduite. Les édulcorants intenses comme l'aspartame permettent de fabriquer les succédanés de lait ou de crème présucrés sans ajouts d'hydrates de carbone.
01.4.4	Produits similaires	1000	mg/kg		6	L'aspartame est utilisé à la place des sucres pour fabriquer des produits laitiers nature (non aromatisé) à teneur énergétique basse et réduite. Les édulcorants intenses comme l'aspartame permettent de fabriquer les succédanés de crème sucrés sans ajouts d'hydrates de carbone, d'arômes et d'autres aliments.
01.5.1	Lait et crème en poudre (nature)	5000	mg/kg		3	Approuvé pour le lait en poudre, la crème en poudre.
01.6.1	Fromages non affinés	1000	mg/kg		3	Certains fromages non affinés comme le "cottage cheese" à faible teneur en matières grasses sont considérés comme des produits diététiques. L'approbation d'utiliser l'aspartame dans ces

Recommandation 3 - Aspartame, SIN 951						
Des observations sont demandées sur les dispositions relatives aux additifs alimentaires suivantes pour l'aspartame dans la NGAA						
N° de Cat.	Catégories d'aliments	Concentration maximale		Observations	Étape	Justification fournie au Groupe de travail électronique
						produits offrirait la possibilité de fabriquer des versions aromatisées de ces produits qui auront besoin d'être légèrement sucrés sans affecter de manière significative leur valeur énergétique.
01.6.5	Produits similaires	1000	mg/kg		6	L'aspartame permet de fabriquer certains types de fromages d'imitation non affinés présués sans ajouts d'hydrates de carbone, d'arômes et d'autres aliments. Les hydrates de carbone peuvent être altérés par les bactéries de l'acide acétique ce qui entraîne la perte du goût sucré et l'augmentation de l'acidité, alors que l'aspartame n'est pas métabolisé par ces bactéries et reste inerte.
02.3	Émulsions grasses essentiellement de type huile dans eau, y compris les produits mélangés et/ou aromatisés à base d'émulsions grasses	1000	mg/kg		3	L'aspartame permet de fabriquer des produits aromatisés présués, conformes à cette catégorie de produits auxquels des arômes ont été ajoutés. Ils ont les mêmes besoins technologiques que leurs homologues lactés.
04.1.2.1	Fruits surgelés	2000	mg/kg		3	Les fruits sont souvent congelés tels quels mais ils sont parfois présués à l'aide de sucre. Les

Recommandation 3 - Aspartame, SIN 951						
Des observations sont demandées sur les dispositions relatives aux additifs alimentaires suivantes pour l'aspartame dans la NGAA						
N° de Cat.	Catégories d'aliments	Concentration maximale		Observations	Étape	Justification fournie au Groupe de travail électronique
						édulcorants intenses permettent la fabrication de produits présucrés sans sucre. La limite inscrite assure un goût sucré satisfaisant.
04.1.2.2	Fruits secs	3000	mg/kg		6	Les fruits sont souvent séchés tels quels mais ils sont parfois présucrés à l'aide de sucre. Les édulcorants intenses permettent la fabrication de produits présucrés sans sucre. La limite inscrite assure un goût sucré satisfaisant.
04.2.2.1	Légumes surgelés (y compris champignons, racines et tubercules, légumes secs et légumineuses, aloès ordinaire), algues marines, fruits à coque et graines	1000	mg/kg		6	Les agents édulcorants compensent l'acidité de ces produits et confèrent un goût aigre-doux équilibré. L'aspartame ne se dégrade pas au contact des bactéries de l'acide lactique susceptibles de se trouver dans les produits saumurés, permettant ainsi de prolonger leur durée de conservation.
04.2.2.2	Légumes séchés (y compris champignons, racines et tubercules, légumes secs et légumineuses, aloès ordinaire), algues marines, fruits à coque et graines	1000	mg/kg		6	Les agents édulcorants compensent l'acidité de ces produits et confèrent un goût aigre-doux équilibré. L'aspartame ne se dégrade pas au contact des bactéries de l'acide lactique susceptibles de se trouver dans les produits saumurés, permettant ainsi de prolonger leur durée de conservation.
04.2.2.4	Légumes en boîte ou en bocaux (pasteurisés) ou pasteurisés sous pression (y compris champignons, racines et tubercules, légumes secs et	1000	mg/kg		6	Certains de ces produits sont sucrés. Les édulcorants intenses permettent la fabrication de produits sans sucre au goût sucré. La limite inscrite pour

Recommandation 3 - Aspartame, SIN 951						
Des observations sont demandées sur les dispositions relatives aux additifs alimentaires suivantes pour l'aspartame dans la NGAA						
N° de Cat.	Catégories d'aliments	Concentration maximale		Observations	Étape	Justification fournie au Groupe de travail électronique
	légumineuses, aloès ordinaire), algues marines.					l'aspartame assure un goût sucré satisfaisant.
04.2.2.5	Purées et pâtes à tartiner à base de légumes (y compris champignons, racines et tubercules, légumes secs et légumineuses, aloès ordinaire), d'algues marines, de fruits à coque et de graines (comme le beurre de cacahuètes)	3000	mg/kg		6	Certains produits dans cette catégorie sont sucrés. L'aspartame permet de fabriquer des produits sucrés sans ajout de sucre.
04.2.2.8	Légumes cuits (y compris champignons, racines et tubercules, légumes secs et légumineuses, aloès ordinaire) et algues marines.	1000	mg/kg		6	Les agents édulcorants compensent l'acidité de ces produits et confèrent un goût aigre-doux équilibré. L'aspartame ne se dégrade pas au contact des bactéries de l'acide lactique susceptibles de se trouver dans les produits saumurés, permettant ainsi de prolonger leur durée de conservation.
05.1.3	Pâtes à tartiner à base de cacao (y compris celles pour pâtisseries)	3000	mg/kg		6	1) Une limite maximale de 1000 mg/kg suivie de la note 145 est technologiquement justifiée. 2) Une limite maximale de 3000 mg/kg est technologiquement

Recommandation 3 - Aspartame, SIN 951						
Des observations sont demandées sur les dispositions relatives aux additifs alimentaires suivantes pour l'aspartame dans la NGAA						
N° de Cat.	Catégories d'aliments	Concentration maximale		Observations	Étape	Justification fournie au Groupe de travail électronique
						justifiée.
05.1.4	Autres produits à base de cacao et de chocolat	2500	mg/kg		6	1) Une limite maximale de 2000 mg/kg suivie de la note 145 est technologiquement justifiée. 2) Une limite maximale de 2500 mg/kg est technologiquement justifiée.
05.1.5	Produits d'imitation du chocolat et succédanés du chocolat	3000	mg/kg		6	1) Une limite maximale de 2000 mg/kg suivie de la note 145 est technologiquement justifiée. 2) Une limite maximale de 3000 mg/kg est technologiquement justifiée.
05.2.1	Confiseries dures	10000	mg/kg		6	1) Une limite maximale de 2000 mg/kg dans la catégorie plus large (05.2) suivie de la note 147 est technologiquement justifiée. 2) Les confiseries dures sans sucre sont à base d'alcools de sucre dont beaucoup ont un goût sucré moins prononcé que la base de sirop de glucose utilisée dans les produits courants. Le goût sucré est ensuite rehaussé avec les édulcorants. Les édulcorants intenses conviennent bien à ces produits parce que leur goût sucré rehausse le goût sucré des alcools de sucre. Les édulcorants intenses ne sont pas cariogènes. La limite proposée de 10000 mg/kg représente le taux nécessaire pour les confiseries dures.

Recommandation 3 - Aspartame, SIN 951						
Des observations sont demandées sur les dispositions relatives aux additifs alimentaires suivantes pour l'aspartame dans la NGAA						
N° de Cat.	Catégories d'aliments	Concentration maximale		Observations	Étape	Justification fournie au Groupe de travail électronique
05.2.2	Confiseries tendres	3000	mg/kg		6	<p>1) Une limite de 2000 mg/kg dans la catégorie plus large (05.2) suivie de la note 147 est technologiquement justifiée.</p> <p>2) Les confiseries tendres sans sucre sont à base d'alcools de sucre dont beaucoup ont un goût sucré moins prononcé que la base de sirop de glucose utilisée dans les produits courants. Le goût sucré est ensuite rehaussé avec les édulcorants. Les édulcorants intenses conviennent bien à ces produits parce que leur goût sucré rehausse le goût sucré des alcools de sucre. Les édulcorants intenses ne sont pas cariogènes. La limite proposée de 3000 mg/kg représente le taux nécessaire pour les confiseries tendres.</p>
05.2.3	Nougats et pâtes d'amande	3000	mg/kg		6	<p>1) Une limite maximale de 2000 mg/kg dans la catégorie plus large (05.2) suivie de la note 147 est technologiquement justifiée.</p> <p>2) Les édulcorants intenses sont utilisés en tant que produits sans sucre dans cette catégorie, dont les aliments sont généralement à base de polyols plutôt que de sucre. Très souvent, ces produits contiennent des</p>

Recommandation 3 - Aspartame, SIN 951						
Des observations sont demandées sur les dispositions relatives aux additifs alimentaires suivantes pour l'aspartame dans la NGAA						
N° de Cat.	Catégories d'aliments	Concentration maximale		Observations	Étape	Justification fournie au Groupe de travail électronique
						édulcorants intenses pour équilibrer leur goût sucré et le rehausser jusqu'au niveau plus élevé des produits à base de sucre. L'utilisation des édulcorants intenses dans ces produits est courante dans de nombreux pays. La limite maximale de 3000 mg/kg représente le taux nécessaire pour les nougats et les masepains.
08.2	Viande, volaille et gibier compris, transformée, en pièces entières ou en morceaux	300	mg/kg		6	Exaltateur d'arôme / édulcorant pour des groupes donnés de produits, par ex., les produits à faible teneur en calories. Résistant à la chaleur.
08.3	Viande, volaille et gibier compris, transformée, coupée fin ou hachée	300	mg/kg		6	Exaltateur d'arôme / édulcorant pour des groupes donnés de produits, par ex., les produits à faible teneur en calories. Résistant à la chaleur.
12.2.2	Assaisonnements et condiments	2000	mg/kg		6	Les assaisonnements et les condiments sont parfois équilibrés par l'ajout de produits au goût sucré et exaltateurs de goût comme l'aspartame et d'autres édulcorants intenses.
12.3	Vinaigres		BPF		3	1) Une limite maximale numérique de 2000 mg/kg est proposée. 2) Le vinaigre est parfois équilibré et adouci par l'ajout de produits exaltateurs d'arôme au goût sucré. L'aspartame est

Recommandation 3 - Aspartame, SIN 951						
Des observations sont demandées sur les dispositions relatives aux additifs alimentaires suivantes pour l'aspartame dans la NGAA						
N° de Cat.	Catégories d'aliments	Concentration maximale		Observations	Étape	Justification fournie au Groupe de travail électronique
						stable dans le vinaigre et équilibre bien son acidité.
12.5	Potages et bouillons	600	mg/kg		6	1) Une limite maximale de 110 mg/kg suivie de la note 138 est technologiquement justifiée. 2) Une limite maximale de 600 mg/kg est technologiquement justifiée.
14.1.5	Boissons alcoolisées et produits comparables à teneur faible ou nulle en alcool	5000	mg/kg		3	1) Les membres de l'ICBA produisent du café en boîte qui est servi chaud mais on ne signale aucune utilisation de l'aspartame dans ces produits. 2) En raison de sa bonne stabilité dans les liquides, l'aspartame est largement utilisé dans tous les types de boisson, prêtes à consommer et concentrées.
14.2.4	Vins (de produit autre que le raisin)	700	mg/kg		6	Les édulcorants intenses sont largement utilisés dans ces boissons, y compris le cidre et le poiré.
14.2.5	Hydromel	700	mg/kg		6	Le besoin technologique est contesté.
14.2.6	Spiritueux titrant plus de 15 pour cent d'alcool	700	mg/kg		6	Conférer un goût sucré (d'autres édulcorants sont autorisés).
15.0	Amuse-gueule salés	500	mg/kg		6	1) Il convient d'inscrire les produits dans la catégorie appropriée. 2) Les produits de grignotage peuvent être salés, épicés ou sucrés.

Recommandation 3 - Aspartame, SIN 951					
Des observations sont demandées sur les dispositions relatives aux additifs alimentaires suivantes pour l'aspartame dans la NGAA					
N° de Cat.	Catégories d'aliments	Concentration maximale	Observations	Étape	Justification fournie au Groupe de travail électronique
					Pour les produits sucrés sans sucre, il est nécessaire d'utiliser les édulcorants intenses comme l'aspartame.

ASPARTAME-ACÉSULFAME, (SIN 962)

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

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

Recommandation 1 - Aspartame-acésulfame, SIN 962

Les limites maximales d'utilisation acceptables seront exprimées comme suit:

- a. sur la base du sel d'aspartame-acésulfame.
- b. seul ou en combinaison avec l'aspartame ou l'acésulfame de potassium.
- c. remplacer les notes actuelles 113³² et 119³³ dans les avant-projets de dispositions pour l'aspartame-acésulfame par la note suivante:

Les doses d'emploi sont exprimées en mg de sel d'aspartame-acésulfame par kg d'aliments. Quand il est utilisé comme mélange avec l'aspartame ou l'acésulfame de potassium 1) l'utilisation combinée de l'aspartame et du sel d'aspartame-acésulfame (exprimée en équivalents d'aspartame en multipliant la dose d'emploi du sel d'aspartame-acésulfame par 0,44) ne doit pas dépasser la limite maximale d'utilisation de l'aspartame; 2) l'utilisation combinée de l'acésulfame de potassium et du sel d'aspartame-acésulfame (exprimée en équivalents d'acésulfame de potassium en multipliant la dose d'emploi du sel d'aspartame-acésulfame par 0,64) ne doit pas dépasser la limite maximale d'utilisation de l'acésulfame de potassium.

- d. ajouter la note suivante à toutes les dispositions relatives à l'acésulfame de potassium:

³² **Note 113:** Niveau d'utilisation enregistré comme équivalents de l'acésulfame de potassium.

³³ **Note 119:** Niveau d'utilisation enregistré comme équivalents de l'aspartame.

Ne doit pas dépasser la limite maximale d'utilisation de l'acésulfame de potassium (SIN 950) seul ou en combinaison avec le sel d'aspartame-acésulfame (SIN 952) exprimée en équivalents d'acésulfame de potassium (la teneur en équivalents d'acésulfame de potassium pour le sel d'aspartame-acésulfame est calculée en multipliant la dose d'emploi du sel d'aspartame-acésulfame par 0,44).

e. ajouter la note suivante à toutes les dispositions relatives à l'aspartame:

Ne doit pas dépasser la limite maximale d'utilisation de l'aspartame (SIN 951) seul ou en combinaison avec le sel d'aspartame-acésulfame (SIN 952) exprimée en équivalents d'aspartame (la teneur en équivalents d'aspartame pour le sel d'aspartame-acésulfame est calculée en multipliant la dose d'emploi du sel d'aspartame-acésulfame par 0,64).

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

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

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

Recommandation 2 – Aspartame-acésulfame, SIN 962

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

N° de Cat.	Catégories d'aliments	Concentration maximale		Observations	Étape	Justification fournie au Groupe de travail électronique
01.2	Produits laitiers fermentés et emprésurés (nature), à l'exception des produits de la catégorie 01.1.2	1130	mg/kg	Note 113	3	Le projet de norme Codex pour les laits fermentés ne contient pas de dispositions

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

Recommandation 2 – Aspartame-acésulfame, SIN 962

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

N° de Cat.	Catégories d'aliments	Concentration maximale		Observations	Étape	Justification fournie au Groupe de travail électronique
						révision de la norme Codex pour les préparations pour nourrissons.
14.2.5	Hydromel	1080	mg/kg	Note 113	3	
14.2.6	Spiritueux titrant plus de 15 pour cent d'alcool	790	mg/kg	Note 11	3	

Recommandation 3 – Aspartame-acésulfame, SIN 962

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

N° de Cat.	Catégories d'aliments	Concentration maximale		Observations	Étape	Justification fournie au Groupe de travail électronique
01.1.2	Boissons lactées, aromatisées et/ou fermentées (par ex., lait chocolaté, cacao, « eggnog », yogourt à boire, boissons à base de lactosérum)	800	mg/kg	Notes 113 ³⁴ & 145 ³⁵	3	
01.3.2	Succédanés de lait ou crème pour le café ou le thé	4545	mg/kg	Note 113	3	
01.4.4	Produits similaires	1550	mg/kg	Note 119 ³⁶	3	
01.5.2	Produits similaires	3100	mg/kg	Note 119	3	
01.6.5	Produits similaires	800	mg/kg	Note 113	3	
01.7	Desserts lactés (par ex., entremets, yogourts aux fruits ou aromatisés)	1150	mg/kg	Notes 113 & 145	3	
02.3	Émulsions grasses essentiellement de type huile dans eau, y compris les produits mélangés et/ou aromatisés à base d'émulsions grasses	1550	mg/kg	Note 119	3	
02.4	Desserts à base de matière grasse (sauf les desserts lactés de la catégorie 01.7)	1150	mg/kg	Notes 113 & 145	3	
03.0	Glaces de consommation	1550	mg/kg	Notes 119 &	3	

³⁴ **Note 113:** Niveau d'utilisation enregistré comme équivalents de l'acesulfame de potassium.

³⁵ **Note 145:** Produits à valeur énergétique réduite ou sans adjonction de sucre.

³⁶ **Note 119:** Niveau d'utilisation enregistré comme équivalents de l'aspartame.

Recommandation 3 – Aspartame-acésulfame, SIN 962						
Le Groupe de travail électronique recommande qu'à sa trente-neuvième session, le CCFA <u>adopte</u> les dispositions relatives aux additifs alimentaires suivantes pour l'aspartame-acésulfame dans la NGAA.						
N° de Cat.	Catégories d'aliments	Concentration maximale		Observations	Étape	Justification fournie au Groupe de travail électronique
	(y compris sorbets)			145		
04.1.2.1	Fruits surgelés	1150	mg/kg	Note 113	3	
04.1.2.2	Fruits secs	1150	mg/kg	Note 113	3	
04.1.2.3	Fruits conservés au vinaigre, en saumure ou à l'huile	1150	mg/kg	Notes 113 & 144 ³⁷	3	
04.1.2.4	Fruits en boîte ou en bocaux (pasteurisés)	450	mg/kg	Notes 113 & 145	3	
04.1.2.5	Confitures, gelées et marmelades	550	mg/kg	Notes 119 & 138 ³⁸	3	
04.1.2.6	Pâtes à tartiner à base de fruits (par ex., « chutney ») autres que ceux de la catégorie 04.1.2.5	2250	mg/kg	Notes 113 & 138	3	
04.1.2.7	Fruits confits	1150	mg/kg	Note 113	3	
04.1.2.8	Préparations à base de fruits, y compris les pulpes, les purées, les nappages à base de fruits et le lait de coco	800	mg/kg	Notes 113 & 138	3	
04.1.2.9	Desserts à base de fruits, y compris les desserts à base d'eau aromatisée aux fruits	800	mg/kg	Notes 113 & 145	3	
04.1.2.10	Produits à base de fruits fermentés	800	mg/kg	Note 113	3	
04.1.2.11	Pâtes à base de fruits utilisées en pâtisserie	800	mg/kg	Note 113	3	
04.1.2.12	Fruits cuits	1150	mg/kg	Note 113	3	
04.2.2.3	Légumes conservés au vinaigre, à l'huile, en saumure ou à la sauce de soja (y compris champignons, racines et tubercules, légumes secs et légumineuses, aloès ordinaire), algues marines	450	mg/kg	Note 119 & 144	3	
04.2.2.4	Légumes en boîte ou en bocaux (pasteurisés) ou pasteurisés sous pression (y compris champignons, racines et tubercules, légumes secs et légumineuses, aloès	800	mg/kg	Note 113	3	

³⁷ **Note 144:** Pour utilisation dans les produits aigres-doux uniquement.

³⁸ **Note 138:** Pour utilisation dans les produits à teneur énergétique réduite uniquement.

Recommandation 3 – Aspartame-acésulfame, SIN 962						
Le Groupe de travail électronique recommande qu'à sa trente-neuvième session, le CCFA <u>adopte</u> les dispositions relatives aux additifs alimentaires suivantes pour l'aspartame-acésulfame dans la NGAA.						
N° de Cat.	Catégories d'aliments	Concentration maximale		Observations	Étape	Justification fournie au Groupe de travail électronique
	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)	4650	mg/kg	Note 119	3	
04.2.2.6	Pulpes et préparations à base de légumes (y compris champignons, racines et tubercules, légumes secs et légumineuses, aloès ordinaire), d'algues marines, de fruits à coque et de graines autres que catégorie 04.2.2.5 (par exemple, desserts et sauces à base de légumes, légumes confits)	800	mg/kg	Notes 113 & 145	3	
04.2.2.7	Produits à base de légumes fermentés (y compris champignons, racines et tubercules, légumes secs et légumineuses, aloès ordinaire) et d'algues marines, à l'exclusion des produits à base de soja fermenté de la catégorie 12.10	2250	mg/kg	Note 113	3	
05.1.2	Préparations à base de cacao (sirops)	1150	mg/kg	Note 113	3	
05.1.3	Pâtes à tartiner à base de cacao (y compris celles pour pâtisseries)	4550	mg/kg	Notes 113 & 145	3	
05.1.4	Autres produits à base de cacao et de chocola	2250	mg/kg	Notes 113 & 145	3	
05.1.5	Autres produits à base de cacao et de chocola	2250	mg/kg	Notes 113 & 145	3	
05.2	Confiserie	5700	mg/kg	Notes 113 & 145	3	Limite maximale combinée de toutes les sous-catégories.

Recommandation 3 – Aspartame-acésulfame, SIN 962						
Le Groupe de travail électronique recommande qu'à sa trente-neuvième session, le CCFA <u>adopte</u> les dispositions relatives aux additifs alimentaires suivantes pour l'aspartame-acésulfame dans la NGAA.						
N° de Cat.	Catégories d'aliments	Concentration maximale		Observations	Étape	Justification fournie au Groupe de travail électronique
05.3	Gomme à mâcher (chewing-gum)	4550	mg/kg	Notes 68 & 113	3	Le sel d'aspartame-acésulfame est approximativement 350 fois plus sucré que le sucre. Le sel d'aspartame-acésulfame offre plusieurs avantages par rapport au mélange physique des deux édulcorants aspartame et acésulfame de potassium. Dans la gomme à mâcher, il est très important que le goût soit préservé aussi longtemps que possible pendant la mastication. Il est donc essentiel que le goût sucré se prolonge davantage. Quand on utilise les mélanges d'aspartame et d'acésulfame de potassium, il est possible de prolonger la durée du goût sucré en encapsulant les édulcorants, de sorte que le goût sucré soit progressivement libéré pendant la mastication. Le sel d'aspartame-acésulfame n'a pas besoin d'être

Recommandation 3 – Aspartame-acésulfame, SIN 962						
Le Groupe de travail électronique recommande qu'à sa trente-neuvième session, le CCFA <u>adopte</u> les dispositions relatives aux additifs alimentaires suivantes pour l'aspartame-acésulfame dans la NGAA.						
N° de Cat.	Catégories d'aliments	Concentration maximale		Observations	Étape	Justification fournie au Groupe de travail électronique
						encapsulé, et prolonge déjà de lui-même le goût sucré. Par ailleurs, l'utilisation du sel d'aspartame-acésulfame déclenche un accès de goût sucré supplémentaire après quelques minutes de mastication, d'où une gomme à mâcher qui a meilleur goût pour les consommateurs.
05.4	Décorations (pour boulangerie fine), nappages (autres que ceux à base de fruits) et sauces sucrées	1150	mg/kg	Note 113	3	
06.3	Céréales pour petit déjeuner, y compris les flocons d'avoine	1550	mg/kg	Notes 119 & 145	3	
06.5	Desserts à base de céréales et d'amidon (par ex., gâteaux de riz, puddings au tapioca)	800	mg/kg	Notes 113 & 145	3	
07.1	Pain et produits de boulangerie ordinaire et préparations	2250	mg/kg	Note 113	3	
07.2	Produits de boulangerie fine (sucrés, salés, épicés) et préparations	2250	mg/kg	Notes 77 ³⁹ & 113	3	
09.3	Poisson et produits de la pêche, en semi-conserve, y compris mollusques, crustacés et échinodermes	450	mg/kg	Note 113	3	
09.4	Poisson et produits de la pêche, en conserve, y compris fermentés ou en boîte, y compris mollusques, crustacés et échinodermes	450	mg/kg	Note 113	3	
10.4	Desserts à base d'œufs (par ex., flans)	800	mg/kg	Notes 113 & 145	3	
11.4	Autres sucres et sirops (par	2250	mg/kg	Note 113	3	

³⁹ **Note 77:** Pour des utilisations nutritionnelles spéciales uniquement.

Recommandation 3 – Aspartame-acésulfame, SIN 962						
Le Groupe de travail électronique recommande qu'à sa trente-neuvième session, le CCFA <u>adopte</u> les dispositions relatives aux additifs alimentaires suivantes pour l'aspartame-acésulfame dans la NGAA.						
N° de Cat.	Catégories d'aliments	Concentration maximale		Observations	Étape	Justification fournie au Groupe de travail électronique
	ex., xylose, sirop d'érable, nappages à base de sucre)					
11.6	Édulcorants de table, y compris ceux contenant des édulcorants intenses		BPF	Note 113	3	
12.2.2	Assaisonnements et condiments	3100	mg/kg	Note 113	3	
12.3	Vinaigres	4550	mg/kg	Note 113	3	
12.4	Moutardes	550	mg/kg	Note 119	3	
12.5	Potages et bouillons	250	mg/kg	Notes 113 & 138	3	
12.6	Sauces et produits similaires	750	mg/kg	Note 119		
12.7	Salades (par ex., salades de pâtes, salades de pommes de terre) et pâtes à tartiner (sauf les pâtes à tartiner à base de cacao et noisettes des catégories 04.2.2.5 et 05.1.3)	1550	mg/kg	Notes 113 & 145	3	
13.3	Aliments diététiques destinés à des usages médicaux particuliers (à l'exclusion des produits de la catégorie 13.1)	1000	mg/kg	Note 113	3	
13.4	Aliments diététiques pour régimes amaigrissants	1000	mg/kg	Note 113	3	
13.5	Aliments diététiques (tels que: aliments de complément à usage diététique) autres que ceux des catégories 13.1 à 13.4 et 13.6	1150	mg/kg	Note 113	3	
13.6	Compléments alimentaires	2000	mg/kg	Note 113	3	
14.1.2.2	Jus de légumes	1350	mg/kg	Note 113	3	
14.1.2.4	Concentrés pour jus de légumes	1350	mg/kg	Note 113 & 127 ⁴⁰	3	
14.1.3.2	Nectar de légume	1350	mg/kg	Note 113		Nouvelle utilisation proposée à des fins de compatibilité avec l'utilisation dans la catégorie 14.1.3.4.
14.1.3.4	Concentrés pour nectar de légume	1350	mg/kg	Note 113 & 127	3	

⁴⁰ **Note 127:** Comme servi au consommateur.

Recommandation 3 – Aspartame-acésulfame, SIN 962						
Le Groupe de travail électronique recommande qu'à sa trente-neuvième session, le CCFA <u>adopte</u> les dispositions relatives aux additifs alimentaires suivantes pour l'aspartame-acésulfame dans la NGAA.						
N° de Cat.	Catégories d'aliments	Concentration maximale		Observations	Étape	Justification fournie au Groupe de travail électronique
14.1.4	Boissons à base d'eau aromatisée, y compris les boissons pour sportifs et les boissons « énergétiques » ou « électrolytes », et les boissons concentrées	950	mg/kg	Notes 119 & 145	3	
14.1.5	Boissons alcoolisées et produits comparables à teneur faible ou nulle en alcool	1350	mg/kg	Note 113	3	
14.2.1	Bière et boissons maltées	800	mg/kg	Notes 113 & 138	3	
14.2.2	Cidre et poiré	800	mg/kg	Note 113	3	
14.2.4	Vins (de produit autre que le raisin)	1200	mg/kg	Note 113	3	
14.2.7	Boissons alcoolisées aromatisées (par ex., bière, vins et spiritueux du type boisson rafraîchissante, rafraîchissements à faible teneur en alcool)	950	mg/kg	Note 119	3	
15.0	Amuse-gueule sales	750	mg/kg	Notes 113 & 144		

CYCLAMATES (SIN 952)

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

Recommandation 1 – Cyclamates, SIN 952						
Le Groupe de travail électronique recommande qu'à sa trente-neuvième session, le CCFA <u>interrompe</u> le travail en cours sur les dispositions relatives aux additifs alimentaires suivantes pour les cyclamates dans la NGAA.						
N° de Cat.	Catégories d'aliments	Concentration maximale		Observations	Étape	Justification fournie au Groupe de travail électronique
01.2	Produits laitiers fermentés		BPF	Note 17	6	Le projet de norme

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

Recommandation 2 - Cyclamates, SIN 952						
Le Groupe de travail électronique recommande qu'à sa trente-neuvième session, le CCFA <u>adopte</u> les dispositions relatives aux additifs alimentaires suivantes pour les cyclamates dans la NGAA.						
N° de Cat.	Catégories d'aliments	Concentration maximale		Observations	Étape	Justification fournie au Groupe de travail électronique
01.1.2	Boissons lactées, aromatisées et/ou fermentées (par ex., lait chocolaté, cacao, « eggnog », yogourt à boire, boissons à base de lactosérum)	250	mg/kg	Note 17 ⁴¹ [Note 145] ⁴²	6	
01.7	Desserts lactés (par ex., entremets, yogourts aux fruits ou aromatisés)	250	mg/kg	Note 17 [Note 145]	6	
02.4	Desserts à base de matière grasse (sauf les desserts lactés de la catégorie 01.7)	250	mg/kg	Note 17 [Note 145]	6	
03.0	Glaces de consommation (y compris sorbets)	250	mg/kg	Note 17 [Note 145]	6	
04.1.2.4	Fruits en boîte ou en bocaux (pasteurisés)	1000	mg/kg	Note 17 [Note 145]	6	
04.1.2.5	Confitures, gelées et marmelades	1000	mg/kg	Note 17 [Note 145]	6	
04.1.2.6	Pâtes à tartiner à base de fruits (par ex., « chutney ») autres que ceux de la catégorie 04.1.2.5	2000	mg/kg	Note 17 [Note 145]	6	
04.1.2.8	Préparations à base de fruits, y compris les pulpes, les purées, les nappages à base de fruits et le lait de coco	250	mg/kg	Note 17 [Note 138]	6	
04.1.2.9	Desserts à base de fruits, y compris les desserts à base d'eau aromatisée aux fruits	250	mg/kg	Note 17 [Note 138]	6	
05.1.2	Préparations à base de cacao (sirops)	250	mg/kg	Note 17 127 ⁴³ [Note145]	6	
05.1.3	Pâtes à tartiner à base de cacao (y compris celles pour pâtisseries)	500	mg/kg	Note 17 [Note145]	6	
05.1.4	Autres produits à base de cacao et de chocola	500	mg/kg	Note 17	6	
05.1.5	Produits d'imitation du chocolat et succédanés du chocolat	500	mg/kg	Note 17 [Note145]	6	
05.2	Confiseries autres que celles mentionnées aux	500	mg/kg	Note 17 [Note145]	6	

⁴¹ **Note 17:** En tant qu'acide cyclamique.

⁴² **Note 145:** Produits à valeur énergétique réduite ou sans adjonction de sucre.

⁴³ **Note 127:** Comme servi au consommateur.

Recommandation 2 - Cyclamates, SIN 952						
Le Groupe de travail électronique recommande qu'à sa trente-neuvième session, le CCFA <u>adopte</u> les dispositions relatives aux additifs alimentaires suivantes pour les cyclamates dans la NGAA.						
N° de Cat.	Catégories d'aliments	Concentration maximale		Observations	Étape	Justification fournie au Groupe de travail électronique
	catégories 05.1, 05.3 et 05.4, y compris confiseries dures et tendres, nougats, etc.					
05.3	Gomme à mâcher (chewing-gum)	3000	mg/kg	Note 17 [Note 138]	6	<p>Les cyclamates sont approximativement 30 fois plus sucrés que le saccharose. L'utilisation de cet édulcorant convient à la gomme à mâcher en raison à la fois de son pouvoir édulcorant puissant et de son goût « pur » sans l'arrière-goût amer de la saccharine.</p> <p>Les cyclamates sont technologiquement nécessaires à des limites allant jusqu'à 3000 mg par kilogramme de gomme à mâcher. À cette limite, les cyclamates sont progressivement libérés et peuvent ainsi conférer un goût sucré au produit pendant toute la</p>

Recommandation 2 - Cyclamates, SIN 952						
Le Groupe de travail électronique recommande qu'à sa trente-neuvième session, le CCFA <u>adopte</u> les dispositions relatives aux additifs alimentaires suivantes pour les cyclamates dans la NGAA.						
N° de Cat.	Catégories d'aliments	Concentration maximale		Observations	Étape	Justification fournie au Groupe de travail électronique
						mastication. À la limite maximale proposée de 3000 mg de cyclamates par kilogramme de gomme à mâcher, il est nécessaire de tenir compte de la valeur de la DJA de l'édulcorant en question.
05.4	Décorations (pour boulangerie fine), nappages (autres que ceux à base de fruits) et sauces sucrées	500	mg/kg	Note 17 [Note 145]	6	
06.5	Desserts à base de céréales et d'amidon (par ex., gâteaux de riz, puddings au tapioca)	250	mg/kg	Note 17 [Note 145]	6	
07.2	Produits de boulangerie fine (sucrés, salés, épicés) et préparations	1600	mg/kg	Note 17 [Note D ⁴⁴]	6	
10.4	Desserts à base d'œufs (par ex., flans)	250	mg/kg	Note 17 [Note 145]	6	
11.4	Autres sucres et sirops (par ex., xylose, sirop d'érable, nappages à base de sucre)	500	mg/kg	Note 17	6	
11.6	Édulcorants de table, y compris ceux contenant des édulcorants intenses		BPF	Note 17	6	
13.3	Aliments diététiques destinés à des usages médicaux particuliers (à l'exclusion des produits de la catégorie 13.1)	400	mg/kg	Note 17	6	
13.4	Aliments diététiques pour régimes amaigrissants	400	mg/kg	Note 17	6	
13.5	Aliments diététiques (tels que: aliments de complément à usage diététique) autres que ceux des catégories 13.1 à 13.4 et 13.6	400	mg/kg	Note 17	3	
13.6	Compléments alimentaires	400	mg/kg	Note 17 [Note J ⁴⁵]	6	Les cyclamates sont utilisés dans les

⁴⁴ **Note D:** Pour utilisation dans les produits aux fins nutritionnelles spéciales seulement.

⁴⁵ **Note J:** Pour utilisation dans les produits sous forme de liquides; 500 mg/kg pour les produits sous forme de solides.

Recommandation 2 - Cyclamates, SIN 952						
Le Groupe de travail électronique recommande qu'à sa trente-neuvième session, le CCFA <u>adopte</u> les dispositions relatives aux additifs alimentaires suivantes pour les cyclamates dans la NGAA.						
N° de Cat.	Catégories d'aliments	Concentration maximale		Observations	Étape	Justification fournie au Groupe de travail électronique
						<p>compléments alimentaires (catégorie 13.6) en tant qu'édulcorant intense. Ils sont principalement utilisés dans les compléments alimentaires liquides, dans les comprimés à croquer et les capsules, et dans les comprimés de compléments alimentaires effervescents qui se dissolvent dans l'eau pour former une boisson.</p> <p>Les doses d'emploi dépendent de l'application et du niveau du goût sucré nécessaire pour masquer le goût désagréable de certaines vitamines, certains sels minéraux et autres substances. Cependant, toutes les applications sont réalisables dans la limite maximale de 1250mg / kg.</p> <p>2) La note J proposée prête à confusion et elle est incomplète car elle ne tient pas compte de l'utilisation des cyclamates dans les compléments sous forme de sirop ou à croquer. Une limite maximale de 1250 m/kg pour les cyclamates est nécessaire dans ces aliments. La quantité d'édulcorants utilisée</p>

Recommandation 2 - Cyclamates, SIN 952						
Le Groupe de travail électronique recommande qu'à sa trente-neuvième session, le CCFA <u>adopte</u> les dispositions relatives aux additifs alimentaires suivantes pour les cyclamates dans la NGAA.						
N° de Cat.	Catégories d'aliments	Concentration maximale		Observations	Étape	Justification fournie au Groupe de travail électronique
						dans les compléments alimentaires est très faible par rapport aux autres catégories de produits en raison du format par unité de dose des compléments et de leur poids individuel faible. Il convient de retenir la limite la plus élevée déterminée pour chaque édulcorant et de supprimer les notes de bas de page.
14.1.3.2	Nectar de légume	250	mg/kg	Note 17 [Note 145]	3	
14.1.3.4	Concentrés pour nectar de légume	250	mg/kg	Notes 17 & 127 ⁴⁶ [Note 145]	3	
14.2.7	Boissons alcoolisées aromatisées (par ex., bière, vins et spiritueux du type boisson rafraîchissante, rafraîchissements à faible teneur en alcool)	250	mg/kg	Note 17	6	

Recommandation 3 - Cyclamates, SIN 952						
<u>Des observations sont demandées</u> sur les dispositions relatives aux additifs alimentaires suivantes pour les cyclamates dans la NGAA.						
N° de Cat.	Catégories d'aliments	Concentration maximale		Observations	Étape	Justification fournie au Groupe de travail électronique
12.6.1	Sauces émulsionnées ou claires (par ex., mayonnaise, sauces pour salades)	500	mg/kg	Note 17	6	Pour des raisons de goût et de stabilité microbienne, ces produits contiennent du vinaigre. Pour éviter la croissance des bactéries pathogènes, on réduit le pH de ces produits à des valeurs de l'ordre de 4. Il s'en suit un goût

⁴⁶ **Note 127:** Comme servi au consommateur.

Recommandation 3 - Cyclamates, SIN 952						
Des observations sont demandées sur les dispositions relatives aux additifs alimentaires suivantes pour les cyclamates dans la NGAA.						
N° de Cat.	Catégories d'aliments	Concentration maximale		Observations	Étape	Justification fournie au Groupe de travail électronique
						acide prononcé à moins de compenser à l'aide d'édulcorants. Les édulcorants intenses comme les cyclamates ne se dégradent pas au contact des bactéries susceptibles de se trouver dans ces produits et ne favorisent pas leur développement. Dans les produits aigres-doux à teneur élevée en matières grasses, il serait même nécessaire d'utiliser un édulcorant intense car la solubilité du sucre n'est pas suffisante pour atteindre le goût sucré voulu. La limite inscrite est nécessaire car ces produits sont souvent utilisés dans les aliments composés comme les salades prêtes à consommer et qu'ils doivent conférer un goût aigre-doux au produit composé.
12.7	Salades (par ex., salades de pâtes, salades de pommes de terre) et pâtes à tartiner (sauf les pâtes à tartiner à base de cacao et noisettes des catégories 04.2.2.5 et 05.1.3)	500	mg/kg	Note 17	6	Certaines salades de légumes qui entrent dans cette catégorie contiennent du vinaigre dont le goût doit être adouci par des ajouts d'édulcorants intenses, comme les cyclamates.
14.1.4.1	Boissons à base d'eau aromatisée, gazeuses	1500	mg/kg	Note 17	6	Le Groupe de travail électronique n'est pas parvenu à un consensus sur la limite maximale d'utilisation dans ces catégories. Le Groupe de travail recommande au CCFA d'examiner si

Recommandation 3 - Cyclamates, SIN 952						
Des observations sont demandées sur les dispositions relatives aux additifs alimentaires suivantes pour les cyclamates dans la NGAA.						
N° de Cat.	Catégories d'aliments	Concentration maximale		Observations	Étape	Justification fournie au Groupe de travail électronique
						une limite maximale de 800 mg/kg est acceptable dans la catégorie d'aliments 14.1.4 plus large, suivie des notes 17, 127 & [145]. Le Groupe de travail a été informé qu'une limite maximale de 250 mg/kg n'est technologiquement pas possible et qu'elle entraînerait un travail considérable de reformulation des produits dans un grand nombre de pays où l'utilisation des cyclamates est autorisée. Les cyclamates sont des édulcorants efficaces et stables, au profil de goût satisfaisant. À faible dose (<< 400 ppm), l'amélioration de la qualité du goût par les cyclamates est négligeable et les effets synergétiques sont considérablement réduits. Le goût sucré optimal dans trois mélanges composés est obtenu avec une dose d'emploi de 600 à 700 tandis que deux mélanges composés contenant de la saccharine nécessitent des doses d'emploi supérieures.
14.1.4.2	Boissons à base d'eau aromatisée, non gazeuses, y compris punches et poudres du type Kool-aid	1500	mg/kg	Note 17	6	

NEOTAME (SIN 961)

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

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

Recommandation 1 – Néotame, SIN 961						
Le Groupe de travail électronique recommande qu'à sa trente-neuvième session, le CCFA <u>interrompe</u> le travail en cours sur les dispositions relatives aux additifs alimentaires suivantes pour le néotame dans la NGAA.						
N° de Cat.	Catégories d'aliments	Concentration maximale		Observations	Étape	Justification fournie au Groupe de travail électronique
						nourrissons.

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

Recommandation 2 - Néotame, SIN 961						
Le Groupe de travail électronique recommande qu'à sa trente-neuvième session, le CCFA adopte les dispositions relatives aux additifs alimentaires suivantes pour le néotame dans la NGAA.						
N° de Cat.	Catégories d'aliments	Concentration maximale		Observations	Étape	Justification fournie au Groupe de travail électronique
	fermentés					
04.1.2.11	Pâtes à base de fruits utilisées en pâtisserie	100	mg/kg	[Note 138]	3	
04.1.2.12	Fruits cuits	65	mg/kg	[Note 138]	3	
04.2.2.3	Légumes conservés au vinaigre, à l'huile, en saumure ou à la sauce de soja (y compris champignons, racines et tubercules, légumes secs et légumineuses, aloès ordinaire), algues marines	10	mg/kg	[Note 144]	3	
04.2.2.6	Pulpes et préparations à base de légumes (y compris champignons, racines et tubercules, légumes secs et légumineuses, aloès ordinaire), d'algues marines, de fruits à coque et de graines autres que catégorie 04.2.2.5 (par exemple, desserts et sauces à base de légumes, légumes confits)	33	mg/kg	[Note 138]	3	
04.2.2.7	Produits à base de légumes fermentés (y compris champignons, racines et tubercules, légumes secs et légumineuses, aloès ordinaire) et d'algues marines, à l'exclusion des produits à base de soja fermenté de la catégorie 12.10	33	mg/kg	[Note 138]	3	
05.1.2	Préparations à base de cacao (sirops)	33	mg/kg	Note 97 ⁴⁷ [Note 145]	3	
05.1.3	Pâtes à tartiner à base de cacao (y compris celles pour pâtisseries)	100	mg/kg	[Note 145]	3	
05.1.4	Autres produits à base de cacao et de chocola	80	mg/kg	[Note 145]	3	
05.1.5	Produits d'imitation du chocolat et succédanés du	100	mg/kg	[Note 145]	3	

⁴⁷ **Note 97:** Dans les produits **finis** à base de cacao et de chocolat.

Recommandation 2 - Néotame, SIN 961						
Le Groupe de travail électronique recommande qu'à sa trente-neuvième session, le CCFA adopte les dispositions relatives aux additifs alimentaires suivantes pour le néotame dans la NGAA.						
N° de Cat.	Catégories d'aliments	Concentration maximale		Observations	Étape	Justification fournie au Groupe de travail électronique
	chocolat					
05.2	Confiseries autres que celles mentionnées aux catégories 05.1, 05.3 et 05.4, y compris confiseries dures et tendres, nougats, etc.	1000	mg/kg	[Note 145]	3	
05.3	Gomme à mâcher (chewing-gum)	1000	mg/kg	[Note 145]	3	Le néotame est un édulcorant intense dérivé de l'aspartame. Il est entre 7000 et 13000 fois plus sucré que le sucre et entre 30 et 60 fois plus sucré que l'aspartame. Le néotame est technologiquement nécessaire dans des limites allant jusqu'à 1000 mg/kg de gomme à mâcher. Il ne contient aucune calorie et son goût est pur, sucré, identique à celui du sucre, sans caractéristiques gustatives indésirables comme la plupart des autres édulcorants intenses. On peut l'utiliser seul ou associé à d'autres édulcorants ou à des hydrates de carbone au pouvoir édulcorant élevé. Il est stable dans des

Recommandation 2 - Néotame, SIN 961						
Le Groupe de travail électronique recommande qu'à sa trente-neuvième session, le CCFA adopte les dispositions relatives aux additifs alimentaires suivantes pour le néotame dans la NGAA.						
N° de Cat.	Catégories d'aliments	Concentration maximale		Observations	Étape	Justification fournie au Groupe de travail électronique
						conditions sèches et il est plus stable que l'aspartame dans des conditions de pH neutre.
05.4	Décorations (pour boulangerie fine), nappages (autres que ceux à base de fruits) et sauces sucrées	100	mg/kg		3	
06.3	Céréales pour petit déjeuner, y compris les flocons d'avoine	160	mg/kg	[Note 145 & Note N ⁴⁸	3	
06.5	Desserts à base de céréales et d'amidon (par ex., gâteaux de riz, puddings au tapioca)	33	mg/kg	[Note 145]	3	
07.1	Pain et produits de boulangerie ordinaire et préparations	70	mg/kg		3	1) Conférer un goût sucré (d'autres édulcorants sont autorisés)ISA. Peut être utilisé pour rehausser l'arôme de certaines spécialités de boulangerie. 2) Utilisé dans certains types de pain pour améliorer le goût.
07.2	Produits de boulangerie fine (sucrés, salés, épicés) et préparations	130	mg/kg	[Note D ⁴⁹		
10.4	Desserts à base d'œufs (par ex., flans)	100	mg/kg	[Note 145]	3	
11.4	Autres sucres et sirops (par ex., xylose, sirop d'érable, nappages à base de sucre)	70	mg/kg		3	1) Exaltateur de goût / édulcorant pour des groupes donnés de produits. 2) Les produits qui ne sont pas à base de saccharose ou de sirop de maïs à teneur en fructose élevée ou qui

⁴⁸ **Note N** Pour utilisation dans les céréales pour petit déjeuner dont la teneur en fibres est supérieure à 15% et qui contiennent au moins 20% de son seulement.

⁴⁹ **Note D** Pour utilisation dans les produits aux fins nutritionnelle spéciales seulement.

Recommandation 2 - Néotame, SIN 961						
Le Groupe de travail électronique recommande qu'à sa trente-neuvième session, le CCFA <u>adopte</u> les dispositions relatives aux additifs alimentaires suivantes pour le néotame dans la NGAA.						
N° de Cat.	Catégories d'aliments	Concentration maximale		Observations	Étape	Justification fournie au Groupe de travail électronique
						ont des teneurs en solides secs inférieures sont moins sucrés que les produits habituels. Les édulcorants stables rehaussent leur goût sucré au niveau normal.
11.6	Édulcorants de table, y compris ceux contenant des édulcorants intenses		BPF		3	
12.4	Moutardes	12	mg/kg		3	
12.5	Potages et bouillons	20	mg/kg	[Note 138]	3	
12.6.1	Sauces émulsionnées ou claires (par ex., mayonnaise, sauces pour salades)	65	mg/kg		3	1) Conférer un goût sucré (d'autres édulcorants sont autorisés). 2) Exaltateur de goût / édulcorant pour des groupes donnés de produits.
12.6.2	Sauces non émulsionnées (par ex., ketchup, sauce au fromage, sauce à la crème, sauce brune)	70	mg/kg		3	1) Conférer un goût sucré (d'autres édulcorants sont autorisés). 2) Exaltateur de goût / édulcorant pour des groupes donnés de produits.
12.6.3	Préparations pour sauces et sauces au jus de viande	12	mg/kg		3	1) Conférer un goût sucré (d'autres édulcorants sont autorisés). 2) Exaltateur de goût / édulcorant pour des groupes donnés de produits.
12.6.4	Sauces claires (par exemple, sauces de poisson)	12	mg/kg		3	Conférer un goût sucré (d'autres édulcorants sont autorisés).
12.7	Salades (par ex., salades de pâtes, salades de pommes de terre) et pâtes à tartiner (sauf les pâtes à tartiner à	33	mg/kg	[Note 145 & F⁵⁰]	3	

⁵⁰ **Note F:** Pour les pâtes à tartiner à base de lait seulement.

Recommandation 2 - Néotame, SIN 961						
Le Groupe de travail électronique recommande qu'à sa trente-neuvième session, le CCFA <u>adopte</u> les dispositions relatives aux additifs alimentaires suivantes pour le néotame dans la NGAA.						
N° de Cat.	Catégories d'aliments	Concentration maximale		Observations	Étape	Justification fournie au Groupe de travail électronique
	base de cacao et noisettes des catégories 04.2.2.5 et 05.1.3)					
13.3	Aliments diététiques destinés à des usages médicaux particuliers (à l'exclusion des produits de la catégorie 13.1)	33	mg/kg		3	Exaltateur de goût / édulcorant pour des groupes donnés de produits.
13.4	Aliments diététiques pour régimes amaigrissants	33	mg/kg		3	
13.5	Aliments diététiques (tels que: aliments de complément à usage diététique) autres que ceux des catégories 13.1 à 13.4 et 13.6	65	mg/kg		3	
13.6	Compléments alimentaires	90	mg/kg		3	<p>Le néotame est utilisé dans les compléments alimentaires (catégorie 13.6) en tant qu'édulcorant intense. Il est principalement utilisé dans les compléments alimentaires liquides, dans les comprimés à croquer et les capsules, et dans les comprimés de compléments alimentaires effervescents qui se dissolvent dans l'eau pour former une boisson.</p> <p>Les doses d'emploi dépendent du goût sucré nécessaire pour masquer le goût désagréable de certaines vitamines, de certains minéraux et autres substances. Cependant, toutes les applications sont réalisables dans une limite maximale de</p>

Recommandation 2 - Néotame, SIN 961						
Le Groupe de travail électronique recommande qu'à sa trente-neuvième session, le CCFA <u>adopte</u> les dispositions relatives aux additifs alimentaires suivantes pour le néotame dans la NGAA.						
N° de Cat.	Catégories d'aliments	Concentration maximale		Observations	Étape	Justification fournie au Groupe de travail électronique
						90mg / kg.
14.1.2.2	Jus de légumes	65	mg/kg	[Note 145]	3	Le néotame est largement utilisé dans les jus de fruits et de légumes et les nectars, y compris les concentrés, à la place du saccharose.
14.1.2.4	Concentrés pour jus de légumes	65	mg/kg	[Note 145] Note 127	3	
14.1.3.2	Nectar de légume	65	mg/kg	[Note 145]	3	
14.1.3.4	Concentrés pour nectar de légume	65	mg/kg	[Note 145] Note 127	3	
14.1.4	Boissons à base d'eau aromatisée, y compris les boissons pour sportifs et les boissons « énergétiques » ou « électrolytes », et les boissons concentrées	33	mg/kg	Note 145]	3	
14.2.1	Bière et boissons maltées	20	mg/kg	[Note H ⁵¹]	3	
14.2.2	Cidre et poiré	20	mg/kg		3	
14.2.7	Boissons alcoolisées aromatisées (par ex., bière, vins et spiritueux du type boisson rafraîchissante, rafraîchissements à faible teneur en alcool)	33	mg/kg		3	
15.0	Amuse-gueule salés	32	mg/kg		3	

Recommandation 3 - Néotame, SIN 961						
<u>Des observations sont demandées</u> sur les dispositions relatives aux additifs alimentaires suivantes pour le néotame dans la NGAA.						
N° de Cat.	Catégories d'aliments	Concentration maximale		Observations	Étape	Justification fournie au Groupe de travail électronique
01.2	Produits laitiers fermentés et emprésurés (nature), à l'exception des produits de la catégorie 01.1.2 (boissons lactées)	65	mg/kg		3	1) Le besoin technologique est contesté. 2) Comme l'aspartame, l'acésulfame de potassium et l'alitame,

⁵¹ **Note H:** Pour utilisation dans la bière à valeur énergétique réduite ou sans alcool seulement.

Recommandation 3 - Néotame, SIN 961						
Des observations sont demandées sur les dispositions relatives aux additifs alimentaires suivantes pour le néotame dans la NGAA.						
N° de Cat.	Catégories d'aliments	Concentration maximale		Observations	Étape	Justification fournie au Groupe de travail électronique
						cet édulcorant artificiel est utilisé pour fabriquer des produits à base de lait fermentés « diététiques ». Le besoin technologique est basé sur la nécessité d'obtenir un produit dont la valeur énergétique sera nettement inférieure à celle des produits à base de laits fermentés « ordinaires ».
01.3.2	Succédanés de lait ou crème pour le café ou le thé		BPF		3	1) Le besoin technologique est contesté. 2) Le néotame est utilisé à la place des sucres pour fabriquer les succédanés de lait et de crème présucrés sans hydrates de carbone ajoutés. Une limite maximale de 65 mg/kg est proposée à la place des BPF, seulement.
01.4.4	Produits similaires à la crème	33	mg/kg		3	1) Le besoin technologique est contesté. 2) Le néotame est utilisé à la place des sucres pour fabriquer les crèmes et les produits connexes, y compris les produits d'imitation des crèmes, sucrés, sans sucre ajouté, à teneur énergétique/calorique faible et réduite.
01.5.2	Produits similaires	65	mg/kg		3	1) Le besoin technologique est contesté. 2) Le néotame est utilisé à la place des

Recommandation 3 - Néotame, SIN 961						
Des observations sont demandées sur les dispositions relatives aux additifs alimentaires suivantes pour le néotame dans la NGAA.						
N° de Cat.	Catégories d'aliments	Concentration maximale		Observations	Étape	Justification fournie au Groupe de travail électronique
						sucres pour fabriquer les laits et les crèmes en poudre et leurs imitations, sucrés, sans sucre ajouté, à teneur énergétique/calorique faible et réduite.
01.6.5	Produits similaires	33	mg/kg		3	1) Le besoin technologique est contesté. 2) L'utilisation du néotame dans la proportion de 33 mg/kg permet de fabriquer certains types de fromages non affinés présucrés d'imitation sans ajouts d'hydrates de carbone, d'arômes ou d'autres aliments. Les hydrates de carbone peuvent être altérés par les bactéries de l'acide acétique ce qui entraîne la perte du goût sucré et l'augmentation de l'acidité, alors que les édulcorants intenses ne sont pas métabolisés par ces bactéries et reste inertes.
2.3	Émulsions grasses essentiellement de type huile dans eau, y compris les produits mélangés et/ou aromatisés à base d'émulsions grasses	10	mg/kg		3	1) Le besoin technologique est contesté. 2) L'utilisation du néotame dans la proportion de 10 mg/kg permet de fabriquer des produits aromatisés présucrés, conformes à cette catégorie de produits auxquels des arômes ont été ajoutés. Ils ont les mêmes besoins technologiques que leurs homologues

Recommandation 3 - Néotame, SIN 961						
Des observations sont demandées sur les dispositions relatives aux additifs alimentaires suivantes pour le néotame dans la NGAA.						
N° de Cat.	Catégories d'aliments	Concentration maximale		Observations	Étape	Justification fournie au Groupe de travail électronique
						lactés.
04.1.2.1	Fruits surgelés	100	mg/kg		3	Besoin technologique.
04.1.2.2	Fruits secs	100	mg/kg		3	Besoin technologique.
04.2.2.1	Légumes surgelés (y compris champignons, racines et tubercules, légumes secs et légumineuses, aloès ordinaire), algues marines, fruits à coque et graines	33	mg/kg		3	Besoin technologique.
04.2.2.2	Légumes séchés (y compris champignons, racines et tubercules, légumes secs et légumineuses, aloès ordinaire), algues marines, fruits à coque et graines	33	mg/kg		3	Besoin technologique.
04.2.2.4	Légumes en boîte ou en bocaux (pasteurisés) ou pasteurisés sous pression (y compris champignons, racines et tubercules, légumes secs et légumineuses, aloès	33	mg/kg		3	Besoin technologique.

Recommandation 3 - Néotame, SIN 961						
Des observations sont demandées sur les dispositions relatives aux additifs alimentaires suivantes pour le néotame dans la NGAA.						
N° de Cat.	Catégories d'aliments	Concentration maximale		Observations	Étape	Justification fournie au Groupe de travail électronique
	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)	33	mg/kg		3	Besoin technologique.
04.2.2.8	Légumes cuits (y compris champignons, racines et tubercules, légumes secs et légumineuses, aloès ordinaire) et algues marines	33	mg/kg		3	Besoin technologique.
07.2	Produits de boulangerie fine (sucrés, salés, épicés) et préparations	80	mg/kg		3	1) Les versions hypocaloriques de ce produit peuvent être fabriquées en ajoutant un édulcorant intense comme le néotame à la place de sucre. Une limite maximale de 130 mg/kg est nécessaire. 2) Une limite maximale de 80 mg/kg est nécessaire pour réaliser l'effet technologique voulu.
09.3	Poisson et produits de la pêche, en semi-conserve, y compris mollusques, crustacés et échinodermes	10	mg/kg		3	Besoin technologique.

Recommandation 3 - Néotame, SIN 961						
Des observations sont demandées sur les dispositions relatives aux additifs alimentaires suivantes pour le néotame dans la NGAA.						
N° de Cat.	Catégories d'aliments	Concentration maximale		Observations	Étape	Justification fournie au Groupe de travail électronique
09.4	Poisson et produits de la pêche, en conserve, y compris fermentés ou en boîte, y compris mollusques, crustacés et échinodermes	10	mg/kg		3	Besoin technologique.
12.2	Fines herbes, épices, assaisonnements et condiments (par exemple, assaisonnements pour nouilles instantanées)	65	mg/kg		3	Les assaisonnements et les condiments sont parfois équilibrés par l'ajout de produits au goût sucré et exaltateurs de goût comme le néotame et d'autres édulcorants intenses. Une limite maximale de 65 mg/kg est nécessaire pour réaliser l'effet technologique voulu.
12.3	Vinaigres	12	mg/kg		3	Le vinaigre est souvent équilibré et adouci par l'ajout de produits exaltateurs d'arôme au goût sucré comme le néotame.
14.1.5	Boissons alcoolisées et produits comparables à teneur faible ou nulle en alcool	50	mg/kg		3	Les édulcorants intenses sont largement utilisés dans ces boissons (prêtes à consommer et concentrés), en raison de leur stabilité relative dans les liquides. Les édulcorants sont déjà utilisés dans cette catégorie au Japon et plusieurs autres pays, dans les boissons

Recommandation 3 - Néotame, SIN 961						
Des observations sont demandées sur les dispositions relatives aux additifs alimentaires suivantes pour le néotame dans la NGAA.						
N° de Cat.	Catégories d'aliments	Concentration maximale		Observations	Étape	Justification fournie au Groupe de travail électronique
						maltées à base d'eau et de lait.
14.2.4	Vins (de produit autre que le raisin)	23	mg/kg		3	Les édulcorants intenses sont largement utilisés dans les boissons de ce type, y compris le cidre et la bière.
14.2.5	Hydromel	23	mg/kg		3	
14.2.6	Spiritueux titrant plus de 15 pour cent d'alcool	23	mg/kg		3	Pour conférer un goût sucré (d'autres édulcorants sont autorisés)

SACCHARINE (SIN 954)

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

Recommandation 1 – Saccharine, SIN 954						
Le Groupe de travail électronique recommande qu'à sa trente-neuvième session, le CCFA interrompe le travail en cours sur les dispositions relatives aux additifs alimentaires suivantes pour la saccharine dans la NGAA.						
N° de Cat.	Catégories d'aliments	Concentration maximale		Observations	Étape	Justification fournie au Groupe de travail électronique
01.2.1	Laits fermentés (nature)	200	mg/kg		6	Le projet de norme Codex pour les laits fermentés ne contient pas de dispositions relatives aux édulcorants dans les laits fermentés nature.
01.2.2	Laits emprésurés (nature)	100	mg/kg		6	Aucun besoin technologique identifié.
01.6.1	Fromages non affinés	100	mg/kg		6	Aucun besoin technologique identifié.
05.1	Produits cacaotés et à base de chocolat, y compris les produits d'imitation et les succédanés du chocolat	500	mg/kg		6	Il n'y a pas d'aliments non normalisés dans cette catégorie et les normes correspondantes (105 & 141) ne contiennent pas de dispositions relatives à l'utilisation de la saccharine.

Recommandation 1 – Saccharine, SIN 954

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

N° de Cat.	Catégories d'aliments	Concentration maximale		Observations	Étape	Justification fournie au Groupe de travail électronique
05.2.1	Confiseries dures	3000	mg/kg		6	Les limites maximales sont regroupées dans la catégorie 05.2 (voir la recommandation 2).
05.2.2	Confiseries tendres	500	mg/kg		6	
05.2.3	Nougats et pâtes d'amande	500	mg/kg		6	
08.2.1.1	Viande, volaille et gibier compris, saumurée (y compris salée)	2000	mg/kg		6	
12.6.1	Sauces émulsionnées ou claires (par ex., mayonnaise, sauces pour salades)	500	mg/kg		6	Les limites maximales sont regroupées dans la catégorie 12.6 (voir la recommandation 2).
12.6.2	Sauces non émulsionnées (par ex., ketchup, sauce au fromage, sauce à la crème, sauce brune)	160	mg/kg		6	
12.6.3	Préparations pour sauces et sauces au jus de viande	300	mg/kg		6	
12.6.4	Sauces claires (par exemple, sauces de poisson)	160	mg/kg		6	
12.9.1.3	Autres produits protéiques à base de soja (y compris sauce de soja non fermenté)	500	mg/kg		6	
13.1.3	Préparations pour nourrissons destinées à des usages médicaux particuliers	200	mg/kg		3	Il n'y a pas d'aliments non normalisés dans cette catégorie. À des fins de compatibilité avec le projet de révision de la norme Codex pour les préparations pour nourrissons.
16.0	Aliments composites - aliments n'entrant pas dans les catégories 01 à 15	200	mg/kg		6	

Recommandation 2 - Saccharine, SIN 954

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

N° de Cat.	Catégories d'aliments	Concentration maximale	Observations	Étape	Justification fournie au Groupe de travail électronique

Recommandation 2 - Saccharine, SIN 954						
Le Groupe de travail électronique recommande qu'à sa trente-neuvième session, le CCFA adopte les dispositions relatives aux additifs alimentaires suivantes pour la saccharine dans la NGAA.						
N° de Cat.	Catégories d'aliments	Concentration maximale		Observations	Étape	Justification fournie au Groupe de travail électronique
01.1.2	Boissons lactées, aromatisées et/ou fermentées (par ex., lait chocolaté, cacao, « eggnog », yogourt à boire, boissons à base de lactosérum)	80	mg/kg	[Note 145] ⁵²	6	
01.7	Desserts lactés (par ex., entremets, yogourts aux fruits ou aromatisés)	100	mg/kg	[Note 145]	6	
02.4	Desserts à base de matière grasse (sauf les desserts lactés de la catégorie 01.7)	100	mg/kg	[Note 145]	6	
03.0	Glaces de consommation (y compris sorbets)	100	mg/kg	[Note 145]	6	
04.1.2.3	Fruits conservés au vinaigre, en saumure ou à l'huile	160	mg/kg	[Note 144] ⁵³	6	
04.1.2.4	Fruits en boîte ou en bocaux (pasteurisés)	200	mg/kg	[Note 145]	6	
04.1.2.5	Confitures, gelées et marmelades	200	mg/kg	[Note 138] ⁵⁴	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	200	mg/kg	[Note 138]	6	
04.1.2.7	Fruits confits	5000	mg/kg	[Note 138]	3	Les fruits confits nécessitent un édulcorant en vrac pour acquérir une consistance assez ferme. Les succédanés du sucre utilisés dans les produits sans sucre sont moins sucrés et nécessitent l'ajout d'édulcorants intenses comme la saccharine pour rehausser le goût sucré jusqu'au niveau habituel.
04.1.2.8	Préparations à base de fruits, y compris les pulpes, les purées, les nappages à base de fruits et le lait de coco	200	mg/kg	[Note 138]	6	
04.1.2.9	Desserts à base de fruits, y compris les	100	mg/kg	[Note 138]	6	

⁵² **Note 145:** Produits à valeur énergétique réduite ou sans adjonction de sucre.

⁵³ **Note 144:** Pour utilisation dans les produits aigres-doux uniquement.

⁵⁴ **Note 138:** Pour utilisation dans les produits à teneur énergétique réduite uniquement

Recommandation 2 - Saccharine, SIN 954						
Le Groupe de travail électronique recommande qu'à sa trente-neuvième session, le CCFA adopte les dispositions relatives aux additifs alimentaires suivantes pour la saccharine dans la NGAA.						
N° de Cat.	Catégories d'aliments	Concentration maximale		Observations	Étape	Justification fournie au Groupe de travail électronique
	desserts à base d'eau aromatisée aux fruits					
04.2.2.3	Légumes conservés au vinaigre, à l'huile, en saumure ou à la sauce de soja (y compris champignons, racines et tubercules, légumes secs et légumineuses, aloès ordinaire), algues marines	160	mg/kg	[Note 144]	6	
04.2.2.6	Pulpes et préparations à base de légumes (y compris champignons, racines et tubercules, légumes secs et légumineuses, aloès ordinaire), d'algues marines, de fruits à coque et de graines autres que catégorie 04.2.2.5 (par exemple, desserts et sauces à base de légumes, légumes confits)	200	mg/kg	[Note 138]	6	
04.2.2.7	Produits à base de légumes fermentés (y compris champignons, racines et tubercules, légumes secs et légumineuses, aloès ordinaire) et d'algues marines, à l'exclusion des produits à base de soja fermenté de la catégorie 12.10	200	mg/kg	[Note 138]	6	
05.1.2	Préparations à base de cacao (sirops)	80	mg/kg	[Note 145]		
05.1.3	Pâtes à tartiner à base de cacao (y compris celles pour pâtisseries)	200	mg/kg	[Note 145]		
05.1.4	Autres produits à base de cacao et de chocola	500	mg/kg			À des fins de compatibilité avec la norme CX STAN 87.
05.1.5	Produits d'imitation du chocolat et succédanés du chocolat	500	mg/kg	[Note 145]		
05.2	Confiserie including hard and Confiseries tendres, nougats, etc. other than food categories 05.1, 05.3, and 05.4	500	mg/kg	[Note 145]		

Recommandation 2 - Saccharine, SIN 954						
Le Groupe de travail électronique recommande qu'à sa trente-neuvième session, le CCFA adopte les dispositions relatives aux additifs alimentaires suivantes pour la saccharine dans la NGAA.						
N° de Cat.	Catégories d'aliments	Concentration maximale		Observations	Étape	Justification fournie au Groupe de travail électronique
05.4	Décorations (pour boulangerie fine), nappages (autres que ceux à base de fruits) et sauces sucrées	500	mg/kg		6	La saccharine est utilisée pour conférer un goût sucré aux produits sans sucre dans cette catégorie.
06.3	Céréales pour petit déjeuner, y compris les flocons d'avoine	100	mg/kg	[Notes 145 & N ⁵⁵	6	
06.5	Desserts à base de céréales et d'amidon (par ex., gâteaux de riz, puddings au tapioca)	100	mg/kg	[Note 145]	6	
07.2	Produits de boulangerie fine (sucrés, salés, épicés) et préparations	170	mg/kg	[Note D] ⁵⁶	6	
09.3.1	Poisson et produits de la pêche, y compris mollusques, crustacés et échinodermes, en marinade et/ou en gelée	160	mg/kg	[Note 144] ⁵⁷	6	Le poisson mariné, les crustacés et les mollusques sont souvent aigres-doux. Les édulcorants intenses comme la saccharine adoucissent le goût du vinaigre et confèrent le goût sucré voulu. Dans les produits qui subissent la fermentation, les édulcorants intenses ne sont pas dégradés par les
09.3.2	Poisson et produits de la pêche, y compris mollusques, crustacés et échinodermes, au vinaigre et/ou en saumure	160	mg/kg	[Note 144]	6	
09.3.4	Poisson et produits de la pêche, en semi-conserve, y compris mollusques, crustacés et échinodermes (e.g., fish paste), excluding products of food categories 09.3.1 - 09.3.3	160	mg/kg	[Note 144]		

⁵⁵ **Note N** Pour utilisation dans les céréales pour petit déjeuner dont la teneur en fibres est supérieure à 15% et qui contiennent au moins 20% de son seulement.

⁵⁶ **Note D:** Pour utilisation dans les produits à des fins nutritionnelles spéciales seulement.

⁵⁷ **Note 144:** Pour utilisation dans les produits aigres-doux uniquement.

Recommandation 2 - Saccharine, SIN 954						
Le Groupe de travail électronique recommande qu'à sa trente-neuvième session, le CCFA adopte les dispositions relatives aux additifs alimentaires suivantes pour la saccharine dans la NGAA.						
N° de Cat.	Catégories d'aliments	Concentration maximale		Observations	Étape	Justification fournie au Groupe de travail électronique
						micro-organismes.
09.4	Poisson et produits de la pêche, en conserve, y compris fermentés ou en boîte, y compris mollusques, crustacés et échinodermes	200	mg/kg	[Note 144]	6	
10.4	Desserts à base d'œufs (par ex., flans)	100	mg/kg	[Note 144]	6	
11.6	Édulcorants de table, y compris ceux contenant des édulcorants intenses		BPF		6	
12.4	Moutardes	320	mg/kg		6	
12.5	Potages et bouillons	110	mg/kg	[Note 138]	6	
12.6	Sauces et produits similaires	160	mg/kg		6	
12.7	Salades (par ex., salades de pâtes, salades de pommes de terre) et pâtes à tartiner (sauf les pâtes à tartiner à base de cacao et noisettes des catégories 04.2.2.5 et 05.1.3)	200	mg/kg	[Note 145, F ⁵⁸]	6	Certaines salades de légumes qui entrent dans cette catégorie contiennent un peu de vinaigre dont le goût a besoin d'être adouci comme on l'a vu dans la catégorie 12.3 vinaigre.
13.3	Aliments diététiques destinés à des usages médicaux particuliers (à l'exclusion des produits de la catégorie 13.1)	200	mg/kg		6	1) Exaltateur d'arôme / édulcorant pour des groupes donnés de produits. 2) Ces produits sont utilisés par un petit fragment de la population sous la surveillance d'un professionnel de la santé. La disponibilité de ces produits au goût agréable et sucré permet aux patients de suivre

⁵⁸ **Note F:** Pour les pâtes à tartiner à base de lait seulement.

Recommandation 2 - Saccharine, SIN 954						
Le Groupe de travail électronique recommande qu'à sa trente-neuvième session, le CCFA adopte les dispositions relatives aux additifs alimentaires suivantes pour la saccharine dans la NGAA.						
N° de Cat.	Catégories d'aliments	Concentration maximale		Observations	Étape	Justification fournie au Groupe de travail électronique
						un régime alimentaire qui serait autrement très restrictif.
13.4	Aliments diététiques pour régimes amaigrissants	300	mg/kg		6	
13.5	Aliments diététiques (tels que: aliments de complément à usage diététique) autres que ceux des catégories 13.1 à 13.4 et 13.6	200	mg/kg		6	
13.6	Compléments alimentaires	1200	mg/kg	[Note K ⁵⁹]	6	La quantité d'édulcorants utilisée dans les compléments alimentaires est très faible par rapport aux autres catégories de produits en raison du format en unité de dose des compléments alimentaires et de leur poids individuel faible. Il convient de retenir la limite la plus élevée déterminée pour chaque édulcorant et de supprimer les notes de bas de page.
14.1.2.2	Jus de légumes	80	mg/kg	[Note 145]		La saccharine est utilisée dans tous les types de boissons, prêtes à consommer et concentrés.
14.1.2.4	Concentrés pour jus de légumes	80	mg/kg	Note 127 [Note 145]	6	
14.1.3.4	Concentrés pour nectar de	300	mg/kg	Note 127 & [Note145 ⁶⁰]	6	

⁵⁹ **Note K:** Pour utilisation dans les produits de type sirop ou à croquer; 500 mg/kg pour les produits sous forme de solides; 80 mg/kg pour les produits sous forme de liquides.

Recommandation 2 - Saccharine, SIN 954						
Le Groupe de travail électronique recommande qu'à sa trente-neuvième session, le CCFA adopte les dispositions relatives aux additifs alimentaires suivantes pour la saccharine dans la NGAA.						
N° de Cat.	Catégories d'aliments	Concentration maximale		Observations	Étape	Justification fournie au Groupe de travail électronique
	légume					
14.2.1	Bière et boissons maltées	80	mg/kg	[Note H ⁶¹]	6	La saccharine est largement utilisée dans tous les types de boissons, y compris les bières sucrées. Dans les produits vendus en bouteilles qui contiennent des micro-organismes, il n'y a pas de dégradation de la saccharine par ceux-ci.
14.2.2	Cidre et poiré	80	mg/kg		6	
14.2.7	Boissons alcoolisées aromatisées (par ex., bière, vins et spiritueux du type boisson rafraîchissante, rafraîchissements à faible teneur en alcool)	80	mg/kg		6	
15.0	Amuse-gueule salés	100	mg/kg		6	Les produits de grignotages peuvent être salés, épicés ou sucrés. Pour les produits au goût sucré sans sucre, il est nécessaire d'utiliser les édulcorants intenses comme la

⁶⁰ **Note 145:** Produits à valeur énergétique réduite ou sans adjonction de sucre.

⁶¹ **Note H:** Pour utilisation dans la bière à valeur énergétique réduite ou sans alcool seulement.

Recommandation 2 - Saccharine, SIN 954

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

N° de Cat.	Catégories d'aliments	Concentration maximale	Observations	Étape	Justification fournie au Groupe de travail électronique
					saccharine.

Recommandation 3 – Saccharine, SIN 954

Des observations sont demandées sur les dispositions relatives aux additifs alimentaires suivantes pour la saccharine dans la NGAA

N° de Cat.	Catégories d'aliments	Concentration maximale		Observations	Étape	Justification fournie par le Groupe de travail électronique
01.6.5	Produits similaires	100	mg/kg			La saccharine permet de fabriquer certains types de fromage d'imitation non affinés présués sans ajouts d'hydrates de carbone, d'arômes et d'autres aliments. Les hydrates de carbone peuvent être altérés par les bactéries de l'acide acétique ce qui entraîne la perte du goût sucré et l'augmentation de l'acidité, alors que la saccharine n'est pas métabolisée par ces bactéries et reste inerte.
04.2.2.1	Légumes surgelés (y compris champignons, racines et tubercules, légumes secs et légumineuses, aloès ordinaire), algues marines, fruits à coque et graines	500	mg/kg		6	Les agents édulcorants compensent l'acidité de ces produits et confèrent un goût aigre-doux équilibré. La saccharine ne se dégrade pas au contact des bactéries de l'acide lactique susceptibles de se trouver dans les produits saumurés, permettant ainsi de prolonger leur durée de conservation.
4.2.2.2	Légumes séchés (y compris champignons, racines et tubercules, légumes secs et légumineuses, aloès ordinaire), algues marines, fruits à coque et graines	500	mg/kg		6	
04.2.2.4	Légumes en boîte ou en bocaux (pasteurisés) ou	500	mg/kg		6	Certains de ces produits sont sucrés. Les

Recommandation 3 – Saccharine, SIN 954						
Des observations sont demandées sur les dispositions relatives aux additifs alimentaires suivantes pour la saccharine dans la NGAA						
N° de Cat.	Catégories d'aliments	Concentration maximale		Observations	Étape	Justification fournie par le Groupe de travail électronique
	pasteurisés sous pression (y compris champignons, racines et tubercules, légumes secs et légumineuses, aloès ordinaire), algues marines					édulcorants intenses permettent de fabriquer des produits sans sucre au goût sucré. La limite inscrite pour la saccharine fournit un goût sucré satisfaisant.
04.2.2.5	Purées et pâtes à tartiner à base 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)	160	mg/kg		6	Besoin technologique.
04.2.2.8	Légumes cuits (y compris champignons, racines et tubercules, légumes secs et légumineuses, aloès ordinaire) et algues marines	500	mg/kg		6	Les agents édulcorants compensent l'acidité de ces produits et confèrent un goût aigre-doux équilibré. La saccharine ne se dégrade pas au contact des bactéries de l'acide lactique susceptibles de se trouver dans les produits saumurés, permettant ainsi de prolonger leur durée de conservation.
05.3	Gomme à mâcher (chewing-gum)	3000	mg/kg		6	1) Une limite maximale de 1200 mg/kg suivie de la note 68 est technologiquement nécessaire. 2) La saccharine est technologiquement nécessaire à des limites allant jusqu'à 3000 mg/kg de gomme à mâcher. Suite à la basse solubilité de la saccharine dans l'eau, comme l'aspartame, les doses d'emploi nécessaires pour obtenir le goût sucré voulu sont

Recommandation 3 – Saccharine, SIN 954						
Des observations sont demandées sur les dispositions relatives aux additifs alimentaires suivantes pour la saccharine dans la NGAA						
N° de Cat.	Catégories d'aliments	Concentration maximale		Observations	Étape	Justification fournie par le Groupe de travail électronique
						<p>plus élevées. Nous sommes d'avis que, comme la contribution apportée par les produits à base de gomme à mâcher à l'ingestion totale de saccharine est faible, ces limites sont justifiées. Par ailleurs, l'utilisation de la saccharine est limitée par l'arrière-goût désagréable qu'elle laisse quand les doses d'emploi sont trop élevées.</p> <p>Les sels de saccharine offrent leurs propres avantages de fournir l'impact aromatique le plus rapide suite à leur très grande solubilité dans l'eau.</p> <p>À des fins de compatibilité avec les autres édulcorants intenses, il conviendrait de ne pas inclure la note 168.</p> <p>La sécurité sanitaire à cette limite a fait l'objet d'études.</p> <p>On trouve dans le commerce de la gomme à mâcher qui contient plus de 1200 mg/kg de saccharine.</p> <p>À titre d'exemple, l'Afrique du Sud autorise actuellement une limite maximale pour la saccharine contenue dans la gomme à mâcher de 2500 mg/kg.</p>
07.1.3	Autres produits de boulangerie ordinaires (tels	15	mg/kg		6	Besoin technologique.

Recommandation 3 – Saccharine, SIN 954						
Des observations sont demandées sur les dispositions relatives aux additifs alimentaires suivantes pour la saccharine dans la NGAA						
N° de Cat.	Catégories d'aliments	Concentration maximale		Observations	Étape	Justification fournie par le Groupe de travail électronique
	que bagels, pita, muffins anglais, etc.)					
08.2.2	Viande, volaille et gibier compris, traitée thermiquement	500	mg/kg		6	Édulcorant pour les produits hypocaloriques.
08.3.2	Viande, volaille et gibier compris, traitée thermiquement	500	mg/kg		6	Édulcorant pour les produits hypocaloriques.
09.2.4.1	Poisson et produits de la pêche cuits	500	mg/kg		6	Besoin technologique
09.2.5	Poisson et produits de la pêche, fumés, séchés, fermentés et/ou salés, y compris mollusques, crustacés et échinodermes	1200	mg/kg		6	Besoin technologique.
09.3.3	Succédanés de saumon, caviar et autres produits à base d'œufs de poisson	160	mg/kg		6	Besoin technologique.
11.4	Autres sucres et sirops (par ex., xylose, sirop d'érable, nappages à base de sucre)	300	mg/kg		6	1) Exaltateur d'arôme / édulcorant pour des groupes donnés de produits. 2) Utilisée dans divers sirops pour les crêpes à l'exception du sirop d'érable. 3) Les édulcorants intenses sont largement utilisés dans ces boissons (prêtes à consommer et concentrés), en raison de leur stabilité relative dans les liquides. Les édulcorants sont déjà utilisés dans cette catégorie au Japon et dans plusieurs autres pays, dans les boissons maltées à base d'eau et de lait.
12.2.2	Assaisonnements et condiments	1500	mg/kg			Les assaisonnements et les condiments sont parfois équilibrés par l'ajout de produits au goût sucré et

Recommandation 3 – Saccharine, SIN 954						
Des observations sont demandées sur les dispositions relatives aux additifs alimentaires suivantes pour la saccharine dans la NGAA						
N° de Cat.	Catégories d'aliments	Concentration maximale		Observations	Étape	Justification fournie par le Groupe de travail électronique
						exaltateurs de goût comme la saccharine et d'autres édulcorants intenses.
12.3	Vinaigres	300	mg/kg		6	Le vinaigre est parfois équilibré et adouci par l'ajout de produits exaltateurs d'arôme au goût sucré. La saccharine équilibre efficacement l'acidité.
14.1.4.1	Boissons à base d'eau aromatisée, gazeuses	500	mg/kg		6	Le Groupe de travail électronique n'est pas parvenu à un consensus sur les limites maximales d'utilisation dans ces catégories. Le Groupe de travail électronique recommande au CCFA d'examiner si une limite maximale de 500 mg/kg est acceptable dans la catégorie d'aliments 14.1.4 plus vaste, suivie des notes 127 & [145]. Le Groupe de travail électronique a été informé qu'une limite maximale de 80 mg/kg n'est technologiquement pas possible et qu'elle entraînerait un travail considérable de reformulation des produits dans un grand nombre de pays et produirait des impacts financiers importants notamment auprès des fabricants dans les pays en développement. Le coût des ingrédients serait aussi plus élevé, la stabilité des produits serait diminuée (durée
14.1.4.2	Boissons à base d'eau aromatisée, non gazeuses, y compris punches et poudres du type Kool-aid	500	mg/kg		6	
14.1.4.3	Concentrés (liquides ou solides) pour la préparation de boissons à base d'eau aromatisée	2000	mg/kg		6	

Recommandation 3 – Saccharine, SIN 954						
Des observations sont demandées sur les dispositions relatives aux additifs alimentaires suivantes pour la saccharine dans la NGAA						
N° de Cat.	Catégories d'aliments	Concentration maximale		Observations	Étape	Justification fournie par le Groupe de travail électronique
						de conservation écourtée dans de nombreux cas), et dans certains cas, une moins grande acceptabilité de la part des consommateurs.
14.1.5	Boissons alcoolisées et produits comparables à teneur faible ou nulle en alcool	200	mg/kg		6	1) Nos membres fabriquent des boissons au café prêtes à consommer et vendues en boîte qui sont servies chaudes mais on ne signale aucune utilisation de la saccharine dans ces produits de consommation courante au Japon. 2) La saccharine est largement utilisée dans tous les types de boissons, prêtes à consommer et concentrés.

SUCRALOSE, SIN 955

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

Recommandation 1 – Sucralose, SIN 955						
Le Groupe de travail électronique recommande qu'à sa trente-neuvième session, le CCFA interrompe le travail en cours sur les dispositions relatives aux additifs alimentaires suivantes pour la sucralose dans la NGAA.						
N° de Cat.	Catégories d'aliments	Max	Level	Observations	Étape	Justification fournie au Groupe de travail électronique
01.2.1	Laits fermentés (nature)	400	mg/kg		3	Le projet de norme Codex pour les laits fermentés ne contient pas de dispositions relatives aux édulcorants dans les laits fermentés nature.
01.2.1.2	Laits fermentés (nature), heat-treated after fermentation	250	mg/kg		6	
01.2.2	Laits emprésurés (nature)		BPF		6	Aucun besoin technologique n'a été

Recommandation 1 – Sucralose, SIN 955						
Le Groupe de travail électronique recommande qu'à sa trente-neuvième session, le CCFA interrompe le travail en cours sur les dispositions relatives aux additifs alimentaires suivantes pour la sucralose dans la NGAA.						
N° de Cat.	Catégories d'aliments	Max	Level	Observations	Étape	Justification fournie au Groupe de travail électronique
						identifié.
01.3.1	Laits concentrés (nature)		BPF		6	Aucun besoin technologique n'a été identifié.
01.5	Lait et crème en poudre et produits similaires (nature)		BPF		6	Aucun besoin technologique n'a été identifié.
01.6.1	Fromages non affinés		BPF		6	Aucun besoin technologique n'a été identifié.
01.6.2	Fromages affinés		BPF		6	Aucun besoin technologique n'a été identifié.
01.6.4	Fromages fondus		BPF		6	Aucun besoin technologique n'a été identifié.
01.8.1	Lactosérum liquide et produits à base de lactosérum liquide, sauf fromage de lactosérum		BPF		6	
06.6	Pâtes à frire (par ex., pour panure et enrobage de poisson ou volaille)	600	mg/kg		6	
07.2.1	Gâteaux, biscuits et tartes (par ex., fourrés aux fruits ou à la crème)	750	mg/kg		6	Voir la recommandation 3 de regrouper dans la catégorie 07.2.
07.2.2	Autres produits de boulangerie fine (tels que doughnuts, brioches, scones et muffins, etc.)	800	mg/kg		6	
07.2.3	Préparations pour produits de boulangerie fine (par ex., gâteaux, crêpes)	750	mg/kg		6	
09.3.1	Poisson et produits de la pêche, y compris mollusques, crustacés et échinodermes, en marinade et/ou en gelée	450	mg/kg		6	Limites maximales regroupées dans la catégorie 09.3 (voir la recommandation 2).
09.3.2	Poisson et produits de la pêche, y compris mollusques, crustacés et échinodermes, au vinaigre et/ou en saumure	450	mg/kg		6	
12.6.1	Sauces émulsionnées ou claires (par ex.,	450	mg/kg		6	Limites maximales regroupées dans la

Recommandation 1 – Sucralose, SIN 955						
Le Groupe de travail électronique recommande qu'à sa trente-neuvième session, le CCFA interrompe le travail en cours sur les dispositions relatives aux additifs alimentaires suivantes pour la sucralose dans la NGAA.						
N° de Cat.	Catégories d'aliments	Max	Level	Observations	Étape	Justification fournie au Groupe de travail électronique
	mayonnaise, sauces pour salades)					catégorie 12.6 (voir la recommandation 2).
12.6.2	Sauces non émulsionnées (par ex., ketchup, sauce au fromage, sauce à la crème, sauce brune)	450	mg/kg		6	
12.6.3	Préparations pour sauces et sauces au jus de viande	450	mg/kg	Note 127	6	
12.6.4	Sauces claires (par exemple, sauces de poisson)	450	mg/kg		6	
13.1.3	Préparations pour nourrissons destinées à des usages médicaux particuliers	400	mg/kg		3	Il n'y a pas d'aliments non normalisés dans cette catégorie. À des fins de compatibilité avec le projet de révision de la norme Codex pour les préparations pour nourrissons.
14.1.4.1	Boissons à base d'eau aromatisée, gazeuses	600	mg/kg		6	Limites maximales regroupées dans la catégorie 14.1.4 (voir la recommandation 2).
14.1.4.2	Boissons à base d'eau aromatisée, non gazeuses, y compris punches et poudres du type Kool-aid	600	mg/kg		6	
14.1.4.3	Concentrés (liquides ou solides) pour la préparation de boissons à base d'eau aromatisée	1500	mg/kg		3	

Recommandation 2 - Sucralose, SIN 955						
Le Groupe de travail électronique recommande qu'à sa trente-neuvième session, le CCFA adopte les dispositions relatives aux additifs alimentaires suivantes pour la sucralose dans la NGAA.						
N° de Cat.	Catégories d'aliments	Concentration maximale		Observations	Étape	Justification fournie au Groupe de travail électronique
01.1.2	Boissons lactées, aromatisées et/ou fermentées (par ex., lait chocolaté, cacao, « eggnog », yogourt à boire, boissons à base de lactosérum)	300	mg/kg	[Note 145]	6	
01.7	Desserts lactés (par ex., entremets, yogourts aux fruits ou aromatisés)	400	mg/kg	[Note 145]	6	
02.4	Desserts à base de matière grasse (sauf les desserts lactés de la catégorie 01.7)	400	mg/kg	[Note 145]	3	
03.0	Glaces de consommation (y compris sorbets)	320	mg/kg	[Note 145]	6	
04.1.2.3	Fruits conservés au vinaigre, en saumure ou à l'huile	180	mg/kg	[Note 144]	3	
04.1.2.4	Fruits en boîte ou en bocaux (pasteurisés)	400	mg/kg	[Note 145]	6	
04.1.2.5	Confitures, gelées et marmelades	400	mg/kg	[Note 138]	3	
04.1.2.6	Pâtes à tartiner à base de fruits (par ex., « chutney ») autres que ceux de la catégorie 04.1.2.5	400	mg/kg	[Note 145]	6	
04.1.2.7	Fruits confits	800	mg/kg	[Note 145]	6	Les fruits confits nécessitent un édulcorant en vrac pour acquérir une consistance assez ferme. Les succédanés du sucre utilisés dans les produits sans sucre sont moins sucrés et nécessitent l'ajout d'édulcorants intenses pour rehausser le goût sucré jusqu'au niveau habituel.
04.1.2.8	Préparations à base de fruits, y compris les pulpes, les purées, les nappages à base de fruits et le lait de coco	400	mg/kg	[Note 145]	6	

Recommandation 2 - Sucralose, SIN 955						
Le Groupe de travail électronique recommande qu'à sa trente-neuvième session, le CCFA adopte les dispositions relatives aux additifs alimentaires suivantes pour la sucralose dans la NGAA.						
N° de Cat.	Catégories d'aliments	Concentration maximale		Observations	Étape	Justification fournie au Groupe de travail électronique
04.1.2.9	Desserts à base de fruits, y compris les desserts à base d'eau aromatisée aux fruits	400	mg/kg	[Note 145]	6	
04.1.2.10	Produits à base de fruits fermentés	150	mg/kg	[Note 138]	6	
04.1.2.11	Pâtes à base de fruits utilisées en pâtisserie	400	mg/kg	[Note 138]	3	
04.2.2.3	Légumes conservés au vinaigre, à l'huile, en saumure ou à la sauce de soja (y compris champignons, racines et tubercules, légumes secs et légumineuses, aloès ordinaire), algues marines	400	mg/kg		6	
04.2.2.5	Purées et pâtes à tartiner à base de légumes (y compris champignons, racines et tubercules, légumes secs et légumineuses, aloès ordinaire), d'algues marines, de fruits à coque et de graines (comme le beurre de cacahuètes)	400	mg/kg	[Note 145, L ⁶²]	6	Certains produits dans cette catégorie sont sucrés. Le sucralose permet de fabriquer des produits sucrés sans sucre ajouté.
04.2.2.6	Pulpes et préparations à base de légumes (y compris champignons, racines et tubercules, légumes secs et légumineuses, aloès ordinaire), d'algues marines, de fruits à coque et de graines autres que catégorie 04.2.2.5 (par exemple, desserts et sauces à base de légumes, légumes confits)	400	mg/kg	[Note 145]	6	
05.1.1	Préparations à base de cacao (poudres) et pâte/tourteau de cacao	580	mg/kg	Note 97 ⁶³	6	La catégorie 05.1.1 ne contient pas d'aliments non normalisés. La limite maximale et la note

⁶² **Note L:** Pâtes à tartiner à base de matières grasses seulement.

⁶³ **Note 97:** Dans les produits **finis** à base de cacao et de chocolat.

Recommandation 2 - Sucralose, SIN 955						
Le Groupe de travail électronique recommande qu'à sa trente-neuvième session, le CCFA adopte les dispositions relatives aux additifs alimentaires suivantes pour la sucralose dans la NGAA.						
N° de Cat.	Catégories d'aliments	Concentration maximale		Observations	Étape	Justification fournie au Groupe de travail électronique
						sont compatibles avec les normes CX STANs 105 & 141 correspondantes.
05.1.2	Préparations à base de cacao (sirops)	400	mg/kg	Note 97 [Note 145]	6	Cette catégorie contient des produits utilisés dans la préparation des boissons à base de cacao. Pour les produits sans sucre, les édulcorants intenses sont l'unique source de goût sucré. Une limite maximale de 1000 mg/kg est nécessaire en raison de l'effet multiplicateur par 10 ou même davantage de la dilution dans la préparation des boissons à base de cacao.
05.1.3	Pâtes à tartiner à base de cacao (y compris celles pour pâtisseries)	400	mg/kg	[Note 145, L]	6	Une limite maximale de 700 mg/kg est nécessaire pour réaliser l'effet technique voulu.
05.1.4	Autres produits à base de cacao et de chocola	800	mg/kg	[Note 145]	6	
05.1.5	Produits d'imitation du chocolat et succédanés du chocolat	800	mg/kg	[Note 145]	6	
05.2	Confiseries autres que celles mentionnées aux catégories 05.1, 05.3 et 05.4, y compris confiseries dures et tendres, nougats, etc.	1000	mg/kg	[Note 68]	3	

Recommandation 2 - Sucralose, SIN 955						
Le Groupe de travail électronique recommande qu'à sa trente-neuvième session, le CCFA adopte les dispositions relatives aux additifs alimentaires suivantes pour la sucralose dans la NGAA.						
N° de Cat.	Catégories d'aliments	Concentration maximale		Observations	Étape	Justification fournie au Groupe de travail électronique
06.3	Céréales pour petit déjeuner, y compris les flocons d'avoine	1000	mg/kg	[Note 145, N ⁶⁴]	6	Une limite de 1000 mg/kg a été évaluée comme étant technologiquement justifiée.
06.5	Desserts à base de céréales et d'amidon (par ex., gâteaux de riz, puddings au tapioca)	400	mg/kg	[Note 145]	6	
06.7	Produits à base de riz précuits ou transformés, y compris les gâteaux de riz (type oriental uniquement)	200	mg/kg	Note 72	6	
07.1	Pain et produits de boulangerie ordinaire et préparations	650	mg/kg		6	1) Pour conférer un goût sucré (d'autres édulcorants sont autorisés). 2) Le sucralose permet de fabriquer des produits sans ajouts d'hydrates de carbone solubles. Utilisé dans certains types de pain pour améliorer le goût.
09.3	Poisson et produits de la pêche, en semi-conserve, y compris mollusques, crustacés et échinodermes	120	mg/kg	[Note 144]	3	
09.4	Poisson et produits de la pêche, en conserve, y compris fermentés ou en boîte, y compris mollusques, crustacés et échinodermes	120	mg/kg	[Note 144]	3	
10.4	Desserts à base d'œufs (par ex., flans)	400	mg/kg	[Note 145]	3	
11.6	Édulcorants de table, y compris ceux contenant des édulcorants intenses		BPF		3	
12.4	Moutardes	140	mg/kg		6	
12.5	Potages et bouillons	600	mg/kg	[Note 138]	6	Utilisé dans les soupes et les

⁶⁴ **Note N:** Pour utilisation dans les céréales pour petit déjeuner dont la teneur en fibres est supérieure à 15% et qui contiennent au moins 20% de son seulement.

Recommandation 2 - Sucralose, SIN 955						
Le Groupe de travail électronique recommande qu'à sa trente-neuvième session, le CCFA adopte les dispositions relatives aux additifs alimentaires suivantes pour la sucralose dans la NGAA.						
N° de Cat.	Catégories d'aliments	Concentration maximale		Observations	Étape	Justification fournie au Groupe de travail électronique
						bouillons
12.6	Sauces et produits similaires	450	mg/kg	Note 127	6	Dose d'emploi proposée dans la catégorie d'aliments plus vaste. 1) Conférer un goût sucré (d'autres édulcorants sont autorisés). 2) Exaltateur d'arôme / édulcorant pour des groupes donnés de produits. Un goût sucré similaire à celui du sucre pour les produits hypocaloriques.
12.7	Salades (par ex., salades de pâtes, salades de pommes de terre) et pâtes à tartiner (sauf les pâtes à tartiner à base de cacao et noisettes des catégories 04.2.2.5 et 05.1.3)	1250	mg/kg	[Note 138, L]	6	
13.3	Aliments diététiques destinés à des usages médicaux particuliers (à l'exclusion des produits de la catégorie 13.1)	400	mg/kg		6	1) Utilisé comme édulcorant dans les aliments diététiques à des fins médicales spéciales. 2) Exaltateur d'arôme / édulcorant pour des groupes donnés de produits. 3) Ces produits sont utilisés par un petit fragment de la population sous la surveillance d'un professionnel de la santé. La disponibilité de ces produits au goût agréable et sucré permet aux patients de suivre un régime alimentaire qui serait

Recommandation 2 - Sucralose, SIN 955						
Le Groupe de travail électronique recommande qu'à sa trente-neuvième session, le CCFA adopte les dispositions relatives aux additifs alimentaires suivantes pour la sucralose dans la NGAA.						
N° de Cat.	Catégories d'aliments	Concentration maximale		Observations	Étape	Justification fournie au Groupe de travail électronique
						autrement très restrictif.
13.4	Aliments diététiques pour régimes amaigrissants	320	mg/kg		6	
13.5	Aliments diététiques (tels que: aliments de complément à usage diététique) autres que ceux des catégories 13.1 à 13.4 et 13.6	400	mg/kg		6	
13.6	Compléments alimentaires	2400	mg/kg	[Note M ⁶⁵]	3	<p>1) Le sucralose est utilisé dans les compléments alimentaires en tant qu'édulcorant intense. Il est principalement utilisé dans les compléments alimentaires liquides, dans les comprimés à croquer et les capsules, et dans les comprimés de compléments alimentaires effervescents qui se dissolvent dans l'eau pour former une boisson. Les doses d'emploi dépendent du goût sucré nécessaire pour masquer le goût désagréable de certaines vitamines, de certains minéraux et autres substances. Cependant, toutes les applications sont réalisables dans une limite maximale de 2400 mg / kg.</p> <p>2) La quantité d'édulcorants utilisée</p>

⁶⁵ **Note M:** 240 mg/kg pour les formes liquides, 800 mg/kg pour les formes solides, 2400 mg/kg pour les formes de sirops ou à croquer.

Recommandation 2 - Sucralose, SIN 955						
Le Groupe de travail électronique recommande qu'à sa trente-neuvième session, le CCFA adopte les dispositions relatives aux additifs alimentaires suivantes pour la sucralose dans la NGAA.						
N° de Cat.	Catégories d'aliments	Concentration maximale		Observations	Étape	Justification fournie au Groupe de travail électronique
						dans les compléments alimentaires est très faible par rapport aux autres catégories de produits en raison du format en unité de dose des compléments alimentaires et de leur poids individuel faible. Il convient de retenir la limite la plus élevée déterminée pour chaque édulcorant et de supprimer les notes de bas de page.
14.1.3.2	Nectar de légume	300	mg/kg	[Note 145]	3	Le sucralose est utilisé dans tous les types de boissons, y compris les jus de légumes, les concentrés et les nectars.
14.1.3.4	Concentrés pour nectar de légume	300	mg/kg	Note 127 [Note 145]	3	Le sucralose est utilisé dans tous les types de boissons, y compris les jus de légumes, les concentrés et les nectars.
14.1.4	Boissons à base d'eau aromatisée, y compris les boissons pour sportifs et les boissons « énergétiques » ou « électrolytes », et les boissons concentrées	300	mg/kg	Note 127 [Note 145]		Nouvelle utilisation proposée dans une catégorie d'aliments plus vaste.

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

Recommandation 2 - Sucralose, SIN 955						
Le Groupe de travail électronique recommande qu'à sa trente-neuvième session, le CCFA adopte les dispositions relatives aux additifs alimentaires suivantes pour la sucralose dans la NGAA.						
N° de Cat.	Catégories d'aliments	Concentration maximale		Observations	Étape	Justification fournie au Groupe de travail électronique
						sucrés. Pour les produits sucrés sans sucre, il est nécessaire d'utiliser les édulcorants intenses comme le sucralose.

Recommandation 3 - Sucralose, SIN 955						
Des observations sont demandées sur les dispositions relatives aux additifs alimentaires pour la sucralose dans la NGAA.						
N° de Cat.	Catégories d'aliments	Concentration maximale		Observations	Étape	Justification fournie au Groupe de travail électronique
01.3.2	Succédanés de lait ou crème pour le café ou le thé	580	mg/kg		3	
01.4	Crème (nature) et produits similaires	580	mg/kg		3	1) Utilisé pour la crème (nature) et les produits similaires. 2) Utilisé comme édulcorant pour fabriquer des produits dans la catégorie d'aliments 01.4.4 (crèmes d'imitation), il doit donc être inclu dans la catégorie plus vaste 01.4.
01.6.5	Produits similaires		BPF		6	Le sucralose permet de fabriquer certains types de fromages d'imitation non affinés présucrés sans ajouts d'hydrates de carbone, d'arômes et d'autres aliments. Les hydrates de carbone peuvent être altérés par les

Recommandation 3 - Sucralose, SIN 955						
Des observations sont demandées sur les dispositions relatives aux additifs alimentaires pour la sucralose dans la NGAA.						
N° de Cat.	Catégories d'aliments	Concentration maximale		Observations	Étape	Justification fournie au Groupe de travail électronique
						bactéries de l'acide acétique ce qui entraîne la perte du goût sucré et l'augmentation de l'acidité, alors que le sucralose n'est pas métabolisé par ces bactéries et reste inerte. Une limite maximale de 500 mg/kg est technologiquement nécessaire.
02.3.	Emulsions grasses					
04.1.2.1	Fruits surgelés	400	mg/kg		3	Les fruits sont souvent congelés tels quels mais ils sont parfois présucrés avec du sucre. Les édulcorants intenses permettent la fabrication de produits présucrés sans sucre. La limite inscrite pour le sucralose assure un goût sucré satisfaisant.
04.1.2.2	Fruits secs	1500	mg/kg		3	Les fruits sont souvent séchés tels quels mais ils sont parfois présucrés avec du sucre. Les édulcorants intenses permettent la fabrication de produits présucrés sans sucre. La limite inscrite pour le sucralose assure un goût sucré satisfaisant.
04.1.2.1 2	Fruits cuits	150	mg/kg		6	Les édulcorants intenses permettent de fabriquer des produits sans sucre présucrés. La limite inscrite pour le sucralose confère un goût sucré satisfaisant.
04.2.2.1	Légumes surgelés (y	150	mg/kg		6	Les agents édulcorants

Recommandation 3 - Sucralose, SIN 955						
Des observations sont demandées sur les dispositions relatives aux additifs alimentaires pour la sucralose dans la NGAA.						
N° de Cat.	Catégories d'aliments	Concentration maximale		Observations	Étape	Justification fournie au Groupe de travail électronique
	compris champignons, racines et tubercules, légumes secs et légumineuses, aloès ordinaire), algues marines, fruits à coque et graines		g			compensent l'acidité du vinaigre utilisé dans ces produits et confèrent un goût aigre-doux équilibré. Le sucralose ne se dégrade pas au contact des bactéries de l'acide lactique susceptibles de se trouver dans les produits saumurés, permettant ainsi de prolonger leur durée de conservation.
04.2.2.2	Légumes séchés (y compris champignons, racines et tubercules, légumes secs et légumineuses, aloès ordinaire), algues marines, fruits à coque et graines	150	mg/kg		6	Les agents édulcorants compensent l'acidité du vinaigre utilisé dans ces produits et confèrent un goût aigre-doux équilibré. Le sucralose ne se dégrade pas au contact des bactéries de l'acide lactique susceptibles de se trouver dans les produits saumurés, permettant ainsi de prolonger leur durée de conservation.
04.2.2.4	Légumes en boîte ou en bocaux (pasteurisés) ou pasteurisés sous pression (y compris champignons, racines et tubercules, légumes secs et légumineuses, aloès ordinaire), algues marines	150	mg/kg		6	Certains de ces produits sont sucrés. Les édulcorants intenses permettent la fabrication des produits sans sucre sucrés. La limite inscrite pour le sucralose confère un goût sucré satisfaisant.
04.2.2.7	Produits à base de légumes fermentés (y compris champignons, racines et tubercules, légumes secs et légumineuses, aloès ordinaire) et d'algues marines, à l'exclusion des produits à base de soja fermenté de la catégorie 12.10	150	mg/kg		6	Les agents édulcorants compensent l'acidité de ces produits et confèrent un goût aigre-doux équilibré. Le sucralose ne se dégrade pas au contact des bactéries de l'acide lactique susceptibles de se trouver dans les produits saumurés, permettant ainsi de prolonger leur durée de conservation.
04.2.2.8	Légumes cuits (y compris	150	mg/kg		6	Les agents édulcorants

Recommandation 3 - Sucralose, SIN 955						
Des observations sont demandées sur les dispositions relatives aux additifs alimentaires pour la sucralose dans la NGAA.						
N° de Cat.	Catégories d'aliments	Concentration maximale		Observations	Étape	Justification fournie au Groupe de travail électronique
	champignons, racines et tubercules, légumes secs et légumineuses, aloès (ordinaire) et algues marines		g			compensent l'acidité de ces produits et confèrent un goût aigre-doux équilibré. Le sucralose ne se dégrade pas au contact des bactéries de l'acide lactique susceptibles de se trouver dans les produits saumurés, permettant ainsi de prolonger leur durée de conservation.
05.3	Gomme à mâcher (chewing-gum)	5000	mg/kg		6	<p>1) Une limite maximale de 3000 mg/kg est justifiée.</p> <p>2) Il convient d'ajouter la note 68.</p> <p>3) Une limite de 5000 mg/kg est nécessaire sur la base des considérations suivantes:</p> <p>La sucralose peut être utilisée comme succédané du sucre dans la gomme à mâcher sans sucre et elle est technologiquement nécessaire à des limites allant jusqu'à 5000 mg/kg soit seule ou en combinaison avec les autres édulcorants autorisés.</p> <p>Le sucralose offre des avantages par rapport aux autres édulcorants intenses comme l'aspartame, par le fait de sa stabilité supérieure à des températures de transformation élevées, ainsi que sa stabilité supérieure en présence de certains aromatisants comme les aldéhydes et les cétones. Le sucralose confère également un arrière-goût sucré plus pur que les autres édulcorants comme l'acésulfame de potassium ou la saccharine.</p> <p>La haute solubilité de la</p>

Recommandation 3 - Sucralose, SIN 955						
Des observations sont demandées sur les dispositions relatives aux additifs alimentaires pour la sucralose dans la NGAA.						
N° de Cat.	Catégories d'aliments	Concentration maximale		Observations	Étape	Justification fournie au Groupe de travail électronique
						<p>sucralose dans l'eau nécessite des doses d'emploi plus élevées pour obtenir le niveau voulu de goût sucré. La gomme à mâcher nécessite également un pourcentage élevé de sucralose parce que l'édulcorant doit être libéré progressivement sur une durée de mastication de 20 à 30 minutes. La sécurité liée à cette limite a fait l'objet d'études.</p> <p>On trouve dans le commerce de la gomme à mâcher qui contient de la sucralose à cette limite. Par exemple, la Russie autorise une dose d'emploi de 5000 mg/kg de sucralose dans la gomme à mâcher.</p>
05.4	Décorations (pour boulangerie fine), nappages (autres que ceux à base de fruits) et sauces sucrées	1000	mg/kg		6	La sucralose est nécessaire pour conférer un goût sucré aux produits sans sucre dans cette catégorie.
07.2	Produits de boulangerie fine (sucrés, salés, épicés) et préparations	700	mg/kg	[Note D]		Nouvelle utilisation proposée dans une catégorie d'aliments plus large. L'utilisation d'édulcorants intenses permet de fabriquer des produits sucrés sans ajouts d'hydrates de carbone solubles ou en combinaison avec les alcools de sucre. Il est stable pendant la cuisson au four. Il existe des produits de boulangerie fine qui contiennent des édulcorants intenses.
11.3	Solutions et sirops de sucre, aussi (partiellement) invertis, tels que molasses,	1500	mg/kg		6	Exaltateur de goût / édulcorant pour des groupes donnés de produits.

Recommandation 3 - Sucralose, SIN 955						
Des observations sont demandées sur les dispositions relatives aux additifs alimentaires pour la sucralose dans la NGAA.						
N° de Cat.	Catégories d'aliments	Concentration maximale		Observations	Étape	Justification fournie au Groupe de travail électronique
	à l'exclusion des produits de la catégorie 11.1.3					
11.4	Autres sucres et sirops (par ex., xylose, sirop d'érable, nappages à base de sucre)	1500	mg/kg		6	1) Exaltateur de goût / édulcorant pour des groupes donnés de produits 2) Les produits qui ne sont pas à base de saccharose ou de sirop de maïs à teneur élevée en fructose ou qui ont des teneurs plus faibles en solides secs sont moins sucrés que les produits habituels. Les édulcorants stables comme le sucralose rehaussent leur goût sucré au niveau normal. Utilisé dans divers sirops pour les crêpes à l'exception du sirop d'érable.
12.2.1	Fines herbes et épices	400	mg/kg		3	1) Exaltateur de goût / édulcorant pour des groupes donnés de produits. Goût sucré similaire à celui du sucre dans les produits hypocaloriques.
12.2.2	Assaisonnements et condiments	700	mg/kg		6	1) Les assaisonnements et les condiments sont parfois équilibrés par l'ajout de produits au goût sucré et exaltateurs de goût comme l'e sucralose et d'autres édulcorants intenses.
12.3	Vinaigres		BPF		3	1) Le vinaigre est parfois équilibré et adouci par l'ajout de produits exaltateurs d'arôme au goût sucré. Le sucralose est stable dans le vinaigre et équilibre bien son acidité. Une limite maximale de 1000 mg/kg est nécessaire pour réaliser l'effet sucré voulu.
14.1.2.2	Jus de légumes	300	mg/kg		3	1) Le sucralose est utilisé dans tous les types de boissons, y compris les jus

Recommandation 3 - Sucralose, SIN 955						
Des observations sont demandées sur les dispositions relatives aux additifs alimentaires pour la sucralose dans la NGAA.						
N° de Cat.	Catégories d'aliments	Concentration maximale		Observations	Étape	Justification fournie au Groupe de travail électronique
						de légumes, les concentrés et les nectars.
14.1.2.4	Concentrés pour jus de légumes	1500	mg/kg		3	2) Le sucralose est utilisé dans tous les types de boissons, y compris les jus de légumes, les concentrés et les nectars.
14.2	Boissons alcoolisées et produits comparables à teneur faible ou nulle en alcool	700	mg/kg		6	Une variété de boissons alcoolisées contenant des édulcorants intenses comme le sucralose sont déjà en vente sur le marché.
14.2.1	Bière et boissons maltées	250	mg/kg			1) Nouvelle proposition 2) En raison de sa bonne stabilité dans les liquides et pendant la pasteurisation, le sucralose est largement utilisé dans tous les types de boissons, y compris les types de bière sucrée. Dans les produits en bouteilles et qui contiennent des micro-organismes, il n'est pas dégradé par ceux-ci.
14.2.2	Cidre et poiré	50	mg/kg			1) Nouvelle proposition 2) En raison de sa bonne stabilité dans les liquides et pendant la pasteurisation, le sucralose est utilisé dans tous les types de boissons, y compris le cidre et le poiré.
14.2.4	Concentrés pour jus de légumes	700	mg/kg			1) Nouvelle proposition 2) Une limite maximale de 700 mg/kg est nécessaire pour réaliser l'effet technique voulu.

Recommandation 3 - Sucralose, SIN 955						
<u>Des observations sont demandées</u> sur les dispositions relatives aux additifs alimentaires pour la sucralose dans la NGAA.						
N° de Cat.	Catégories d'aliments	Concentration maximale		Observations	Étape	Justification fournie au Groupe de travail électronique
14.2.7	Boissons alcoolisées aromatisées (par ex., bière, vins et spiritueux du type boisson rafraîchissante, rafraîchissements à faible teneur en alcool)	700	mg/kg			1) Nouvelle proposition 2) Les édulcorants intenses sont utilisés pour fabriquer les boissons sans sucre dans cette catégorie. En raison de sa bonne stabilité dans les liquides, le sucralose est utilisé dans tous les types de boissons.

Annex II: MATRIX - INTENSE SWEETENER CATEGORIES									
Food Cat. No.	Ace K	Alitame	Aspartame	APM-AC Salt	Cyclamate	Neotame	Saccharin	Sucralose	
	mg/kg	mg/kg	mg/kg	mg/kg	mg/kg	mg/kg	mg/kg	mg/kg	
1.1.2	350	100	600	800	250	20	80	300	dairy-based drinks, flavor &/or ferment (chocolate milk, cocoa, eggnog, yogurt drink)
1.3.2	3000		6000	4550		65		1000	beverage whiteners
1.4.4.	1000	100	1000	1550		33		580	cream analogues
1.5.2.	3000		2000	3100		65		400	milk and cream powder analogues
1.6.5	500		1000	800		33	100	500	cheese analogues
1.7.	500	100	1000	1150	250	100	100	400	dairy-based desserts (pudding, fruit or flavored yogurt)
2.3.	1000		1000	1550		10		500	fat emulsions of oil-in-water type incl. mixed &/or flavor products based on fat emulsions
2.4.	500		1000	1150	250	100	100	400	fat-based desserts excluding food category 01.7
3.0.	800	100	1000	1550	250	100	100	320	edible ices, including sherbet and sorbet
4.1.2.1	500		2000	1150		100		400	frozen fruit
4.1.2.2	500		3000	1150		100		1500	dried fruit
4.1.2.3	200		300	450		100	160	180	fruit in vinegar, oil or brine
4.1.2.4	350		1000	800	1350	33	200	400	canned or bottled (pasteurized) fruit
4.1.2.5	1000	100	1000	550	1000	70	200	450	jams, jellies, marmalades
4.1.2.6	1000		2000	2250	2000	70	200	450	fruit based spreads (chutney) excl. 04.1.2.5
4.1.2.7	500		2000	1150		65	5000	800	candied fruit
4.1.2.8	500		1000	800	250	100	200	450	fruit preparations, pulp, purees, fruit toppings, coconut milk
4.1.2.9	500		1000	800	250	100	100	400	fruit based desserts, including fruit-flavored water-based desserts
4.1.2.10	350		1000	800		65		150	fermented fruit products
4.1.2.11	500		1000	800		100		400	fruit fillings for pastries
4.1.2.12	500		2000	1150		65		150	cooked fruit
4.2.2.1			1000			33	500	150	frozen vegetables, seaweeds, nuts and seeds
4.2.2.2.			1000			33	500	150	dried vegetables, seaweeds. Nuts and seeds
4.2.2.3	1000		300	450		10	160	400	vegetables (mushroom, fungi, root, tuber, pulse, legume) seaweed in vinegar, brine, soy

Annex II: MATRIX - INTENSE SWEETENER CATEGORIES									
Food Cat. No.	Ace K	Alitame	Aspartame	APM-AC Salt	Cyclamate	Neotame	Saccharin	Sucralose	
4.2.2.4	350		1000	800		33	500	150	Canned, bottled or retort pouch vegetables
4.2.2.5	1000		3000	4650		33	160	1500	vegetables, seaweed nut, seed purees, spreads (peanut butter)
4.2.2.6	1000		1000	800	250	33	200	400	vegetables, seaweed nut, seed pulps & preps (vegetable desserts, sauces, candied)
4.2.2.7	1000		2500	2250		33	500	150	fermented vegetables and seaweed products excluding soybean products 12.10
4.2.2.8			1000			33	500	150	cooked or fried vegetables and seaweeds
5.1		300			500	100	500		cocoa products & chocolate products incl. imitations & chocolate substitutes.
5.1.1	2500	300	3000	4650	—	100	—	1500	cocoa mixes (powders) and cocoa mass/cake
5.1.2	2500	300	1000	1150	—	33	—	1000	cocoa mixes (syrops)
5.1.3	2000	300	3000	4550	—	100	—	700	cocoa-based spreads and fillings
5.1.4	1000	300	2500	2250	—	80	—	800	cocoa and chocolate products
5.1.5	1000	300	3000	2250	—	100	—	800	imitation chocolate and chocolate substitute products
5.2	2500	300	10000	5700	500	1000	500	1000	confectionery incl. hard & soft candy nougats, etc. other than 5.1, 5.3, 5.4. These levels correspond to those necessary for microsweets & breath freshening mints.
5.3.	5000	300	10000	4550	3000	1000	3000	5000	chewing gum
5.4.	500	300	1000	1150	500	100	500	1000	decorations for fine bakery wares, toppings (non-fruit) and sweet sauces
6.3.	1200		1000	1550		160	100	400	breakfast cereals including rolled oats
6.5.	500		1000	800	250	100	100	400	cereal and starch-based desserts (rice pudding, tapioca pudding)
7.1	1000	200	500	2250		70	15	250	bread and ordinary bakery wares and mixes
7.2.	1000	200	1700	2250	1600	130	170	700	fine bakery wares (sweet, salty, savory) and mixes
9.3.	200		300	450		10	160	120	semi-preserved fish and fish products
9.4.	200		300	450		10	160	120	fully preserved fish and fish products
10.4.	500		1000	800	250	100	100	400	egg-based desserts (custard)
11.4	1000	200	3000	2250	500	100	300	1500	other sugars and syrups (xylose, maple sugar, sugar toppings)
11.6.	GMP	GMP	GMP	GMP	GMP	GMP	GMP	GMP	table-top sweeteners including those containing high intensity sweeteners
12.2	2000	100				65			herbs, spices, seasonings and condiments

Annex II: MATRIX - INTENSE SWEETENER CATEGORIES									
Food Cat. No.	Ace K	Alitame	Aspartame	APM-AC Salt	Cyclamate	Neotame	Saccharin	Sucralose	
12.2.2	2000		2000	3100		65	1500	700	seasonings and condiments
12.3.	2000		2000	4550		12	300	1000	vinegars
12.4.	350		350	550		12	320	140	mustards
12.5.	110	40	600	250		20	110	600	soups and broth
12.6.	1000		500	750	500	70	160	450	sauces and like products.
12.7.	1000		1000	1550	500	33	200	1250	salads (macaroni,potato) & sandwich spreads excl. cocoa & nut-based spreads
13.3.	450		1000	1000	400	33	400	400	dietetic foods for special medical purposes
13.4.	450		800	1000	400	33	2400	320	dietetic formulae for slimming and weight reduction
13.5.	500	300	1000	1150	400	65	200	400	dietetic foods (supplementary foods for dietary use) excluding 13.1-13.4, 13.6
13.6.	2000		2000	800	400	90	1200	2400	food supplements
14.1.2.2	600		2000	1350		65	300	300	vegetable juice
14.1.2.4	600		2000	3100		65	300	300	concentrates for vegetable juice. Add Note 127 As Consumed
14.1.3.2	500		2000		400	65	300	300	vegetable nectar
14.1.3.4	500		2000	3100	400	65	300	300	vegetable nectar concentrate. Add Note 127 As Consumed
14.1.4.	600	40	600	950	1000	33	500	300	water-based flavored drinks,incl.sport, energy, electrolyte,and particulated.
14.1.5.	600		5000	1350		50	200	300	coffee & substitute/tea/herbal infusions & hot cereal & grain beverage excl. cocoa
14.2.1.	350		600	800		20	80	700	beer and malt beverages.
14.2.2.	350		600	800		20	80	700	cider and perry
14.2.4	350		700	1200		23		700	wines other than grape
14.2.7.	500		600	950	250	33	80	700	aromatized alcoholic beverages, beer, wine, spirit cooler & low alcohol refreshers
15.0.	1000		500	750		32	100	1000	ready-to-eat savories