

commission du codex alimentarius



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

ORGANISATION
MONDIALE
DE LA SANTÉ



F

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 5(c) de l'ordre du jour

CX/FA 09/41/6Add.1

Février 2009

PROGRAMME MIXTE FAO/OMS SUR LES NORMES ALIMENTAIRES

COMITÉ DU CODEX SUR LES ADDITIFS ALIMENTAIRES

Quarantième et unième session

Shanghai, Chine, 16-20 mars 2009

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

Les observations suivantes ont été reçues des membres et des observateurs du Codex:

Communauté européenne, CEFIC, CEFS, EFEMA, ICGMA, IDF, IFAC, OIV

Communauté européenne (CE)

La Communauté européenne (CE) aimerait remercier les Etats-unis pour l'énorme travail entrepris par le groupe de travail électronique visant à réviser la NGAA. La Communauté européenne soutient globalement le document mais aimerait effectuer les observations suivantes:

SORBATES (SIN 200-203)

1. Le JECFA lors de sa 29^{ème} réunion (1985) a assigné un groupe de DJA de 25mg/kg pc/d pour les sorbates.
2. Les noms de catégories Codex ainsi que le Système de numérotation internationale pour les additifs alimentaires (CAC/GL 36-1989) associe la fonction technologique du conservateur avec les sorbates

Recommandation 1 – Sorbates, SIN 200-203 Le groupe de travail électronique recommande que le CCFA lors de sa 41 ^{ème} session interrompe les dispositions relatives aux additifs alimentaires suivants pour les sorbates dans la NGAA						
Numéro de catégorie d'aliments	Catégorie d'aliments	Limite maximale		Observations	Etape	Justification fournie au groupe de travail électronique
04.1.1	Fruit frais	1,000	mg/kg	Note 42 ¹	6	Agents conservateurs dans les fruits frais qui sont inadaptés
04.1.2.4	Fruits en boîte ou en bocaux (pasteurisés)	1,000	mg/kg	Note 42	6	Les fruits en conserve sont déjà conservés (pas de besoin technologique)
04.2.2.4	Légumes en boîte ou en bocaux (pasteurisés) ou pasteurisés sous pression (y compris champignons, racines et tubercules, légumes secs et légumineuses, aloès ordinaire), et algues marines	1,000	mg/kg	Note 42	6	Les fruits en conserve sont déjà conservés
09.2.1	Poisson surgelé, filets de poisson et produits dérivés y compris les mollusques, les crustacés et les échinodermes	2,000	mg/kg	Note 42	6	Inutile dans les produits congelés
09.2.2	Poisson surgelé, filets de poisson et produits dérivés y compris les mollusques, les crustacés et les échinodermes	2,000	mg/kg	Note 42	6	Inutile dans les produits congelés

¹ Note 42: En tant qu'acide sorbique.

Recommandation 1 – Sorbates, SIN 200-203 Le groupe de travail électronique recommande que le CCFA lors de sa 41 ^{ème} session interrompe les dispositions relatives aux additifs alimentaires suivants pour les sorbates dans la NGAA						
Numéro de catégorie d'aliments	Catégorie d'aliments	Limite maximale		Observations	Etape	Justification fournie au groupe de travail électronique
09.2.3	Produits de la pêche hachés et en sauce surgelés, incluant mollusques, crustacés et échinodermes	2,000	mg/kg	Note 42	6	Inutile dans les produits congelés
12.3	Vinaigres	1,000	mg/kg	Note 42	6	Pourquoi un agent de conservation est-il requis dans un produit qui contient un minimum de 5% d'acide acétique?
14.2.1	Bière et boissons maltées	500	mg/kg	Note 42	6	Emploi des sorbates dans la bière qui est mis en question
16.0	Aliments composites - aliments n'entrant pas dans les catégories 01 à 15.	1,000	mg/kg	Note 42	6	Denrées alimentaires ciblées qui devraient être définies clairement

OBSERVATIONS DE LA CE : SOUTIEN DE LA COMMUNAUTE EUROPEENNE A LA RECOMMANDATION 1

Recommandation 2 – Sorbates, SIN 200-203 Le groupe de travail électronique recommande que le CCFA lors de sa 41 ^{ème} session adopte les dispositions relatives aux additifs alimentaires suivants pour les sorbates dans la NGAA.							
Numéro de catégorie d'aliments	Observations de la CE	Catégorie d'aliments	Limite maximale		Observations	Etape	Justification fournie au groupe de travail électronique
01.1.2	La Communauté européenne ne soutient pas l'emploi du sorbate dans cette denrée alimentaire de base.	Boissons lactées, aromatisées et/ou fermentées (par ex., lait chocolaté, cacao, « eggnog », yogourt à boire, boissons à base de lactosérum)	300	mg/kg	Note 42	6	
01.2.1	La Communauté européenne ne soutient pas l'emploi du sorbate dans cette denrée alimentaire de base. Une justification technologique est requise. Inhibition possible de l'action de la levure	Laits fermentés (nature)	300	mg/kg	Note 42	6	
01.2.2	La Communauté européenne ne soutient pas l'emploi du sorbate dans cette denrée alimentaire de base.	Laits emprésurés (nature)	1,000	mg/kg	Note 42	6	
01.3.2		Succédanés de lait ou crème	200	mg/kg	Note 42	6	
02.2.2	Soutien de la Communauté européenne	Matières grasses tartinables, matières grasses laitières tartinables et mélanges tartinables	2,000	mg/kg	Note 42	6	Conforme à la norme 256-2007, produits à tartiner gras et mélanges de produits à tartiner, Dans le passé l'industrie au Canada a indiqué un besoin technologique pour l'emploi des sorbates dans la margarine.
02.3	Soutien de la Communauté européenne	Emulsions grasses essentiellement de type huile dans eau, y compris les produits mélangés et/ou aromatisés à base d'émulsions grasses)	1,000	mg/kg	Note 42	6	

Recommandation 2 – Sorbates, SIN 200-203 Le groupe de travail électronique recommande que le CCFA lors de sa 41 ^{ème} session adopte les dispositions relatives aux additifs alimentaires suivants pour les sorbates dans la NGAA.							
Numéro de catégorie d'aliments	Observations de la CE	Catégorie d'aliments	Limite maximale		Observations	Etape	Justification fournie au groupe de travail électronique
02.4	Soutien de la Communauté européenne	Desserts à base de matière grasse sauf les desserts lactés de la catégorie 01.7	1,000	mg/kg	Note 42	6	
03.0	Absence de soutien de la Communauté européenne. Il n'existe pas de besoin technologique pour des conservateurs dans la technologie de congélation.	Glaces de consommation (y compris sorbets)	1,000	mg/kg	Note 42	6	
04.1.2.3	Soutien de la Communauté européenne	Fruits conservés au vinaigre, à l'huile ou en saumure	1,000	mg/kg	Note 42	6	L'industrie au Canada a indiqué un besoin technologique pour l'emploi des sorbates dans cette catégorie de 1000 mg/kg
04.1.2.6	Soutien de la Communauté européenne	Pâtes à tartiner à base de fruits (par ex., « chutney ») autres que ceux de la catégorie 04.1.2.5	1,000	mg/kg	Note 42	6	L'industrie au Canada a indiqué un besoin technologique pour l'emploi des sorbates dans cette catégorie de 1000 mg/kg
04.1.2.7	Soutien de la Communauté européenne	Fruits confits	1,000	mg/kg	Note 42	6	
04.1.2.9	Absence de soutien de la Communauté européenne.	Desserts à base de fruits, y compris les desserts à base d'eau aromatisée aux fruits	1,000	mg/kg	Note 42	6	
04.1.2.10	Soutien de la Communauté européenne	Produits à base de fruits fermentés	1,000	mg/kg	Note 42	6	L'industrie au Canada a indiqué un besoin technologique pour l'emploi des sorbates dans cette catégorie de 1000 mg/kg.
04.1.2.11	Soutien de la Communauté européenne	Pâtes à base de fruits utilisées en pâtisserie	1,000	mg/kg	Note 42	6	L'industrie au Canada a indiqué un besoin technologique pour l'emploi des sorbates dans cette catégorie de 1000 mg/kg
04.1.2.12	Soutien de la Communauté européenne	fruits cuits	1,200	mg/kg	Note 42	6	
04.2.2.7		Légumes fermentés (y compris les champignons et les mycètes, les racines et les tubercules, les légumes à cosse et les légumineuses et l'aloé vera) et des produits à base d'algues, excepté les produits à base de soja fermenté des catégories d'aliments 06.8.6, 06.8.7, 12.9.1, 12.9.2.1 et 12.9.2.3	1,000	mg/kg	Note 42	6	L'industrie au Canada a indiqué un besoin technologique pour l'emploi des sorbates dans cette catégorie de 1000 mg/kg
04.2.2.8	Uniquement pâte de pommes de terre et tranches de pommes de terre pré frites	Légumes cuits ou surgelés (y compris les champignons et les mycètes, et les racines les tubercules et les légumes et l'aloé vera), les algues	2,000	mg/kg	Note 42	6	

Recommandation 2 – Sorbates, SIN 200-203 Le groupe de travail électronique recommande que le CCFA lors de sa 41 ^{ème} session adopte les dispositions relatives aux additifs alimentaires suivants pour les sorbates dans la NGAA.							
Numéro de catégorie d'aliments	Observations de la CE	Catégorie d'aliments	Limite maximale		Observations	Etape	Justification fournie au groupe de travail électronique
05.1.1	Absence de soutien de la Communauté européenne. Une justification technologique est requise. Devrait être déplacée à la recommandation 3	Préparations au cacao (poudres) et pâte/tourteau de cacao.	1,500	mg/kg	Note 42	6	
05.1.2	Absence de soutien de la Communauté européenne. Une justification technologique est requise. Devrait être déplacé à la recommandation 3	Préparations à base de cacao (sirops)	1,000	mg/kg	Note 42	6	
05.1.3	Absence de soutien de la Communauté européenne. Une justification technologique est requise. Devrait être déplacé à la Recommandation 3	Pâtes à tartiner à base de cacao (y compris celles pour pâtisseries)	1,500	mg/kg	Note 42	6	
05.1.5		Produits d'imitation du chocolat et succédanés du chocolat	1,500	mg/kg	Note 42	6	
05.3	Soutien de la Communauté européenne	Gomme à mâcher	1,500	mg/kg	Note 42	6	Les produits de gommes à mâcher existent, (par exemple gommes à mâcher remplies de liquide) qui à cause de leur teneur élevée en humidité, peuvent exiger l'emploi de conservateurs. La justification technologique pour l'emploi des conservateurs dans la gomme à mâcher a déjà été approuvée par le Comité du Codex sur les additifs alimentaires en 2005, lorsqu'un niveau de 1500 mg/kg a été adopté pour les benzoates dans la gomme à mâcher dans la NGAA. Les sorbates sont souvent utilisés en complément et/ou en tant que substitut aux benzoates.
05.4	Soutien de la Communauté européenne	Décorations (pour boulangerie fine), nappages (sans fruit) et sauces sucrées	1,000	mg/kg	Note 42	6	

Recommandation 2 – Sorbates, SIN 200-203 Le groupe de travail électronique recommande que le CCFA lors de sa 41 ^{ème} session adopte les dispositions relatives aux additifs alimentaires suivants pour les sorbates dans la NGAA.							
Numéro de catégorie d'aliments	Observations de la CE	Catégorie d'aliments	Limite maximale		Observations	Etape	Justification fournie au groupe de travail électronique
06.2	Absence de soutien de la Communauté européenne. Pas de justification technologique et inquiétude éventuelle relative à l'ingestion suite à la consommation élevée de cette denrée alimentaire de base	Farines et amidons (y compris soja en poudre)	1,000	mg/kg	Note 42	6	
06.5	Soutien de la Communauté européenne	Desserts à base de céréales et d'amidon (par ex., gâteaux de riz, puddings au tapioca)	1,000	mg/kg	Note 42	6	
06.6	Soutien de la Communauté européenne	Pâtes à frire (par ex., pour panure et enrobage de poisson ou volaille)	2,000	mg/kg	Note 42	6	
08.4	Enveloppes à base de collagène avec une activité de l'eau plus élevée que 0.6.	Enveloppes comestibles (par exemple, pour saucisses)	GMP		Note 42	6	
09.2.4.1	Soutien de la Communauté européenne	Poisson et produits de la pêche cuits	2,000	mg/kg	Note 42	6	
09.2.4.2	Soutien de la Communauté européenne	Mollusques et crustacés et échinodermes cuits	2,000	mg/kg	Note 42 & 82 ²	6	
10.2.1	Soutien de la Communauté européenne	Produits à base d'œufs liquides	5,000	mg/kg	Note 42	6	
10.2.2	Soutien de la Communauté européenne	Produits à base d'œufs surgelés	1,000	mg/kg	Note 42	6	
10.2.3	Soutien de la Communauté européenne	Produits à base d'œufs, séchés et/ou coagulés à chaud	1,000	mg/kg	Note 42	6	
10.4	Soutien de la Communauté européenne	Desserts à base d'œufs (par ex., flans).	1,000	mg/kg	Note 42	6	
11.4	Soutien de la Communauté européenne	Autres sucres et sirops (par exemple xylose, sirop d'érable, nappages à base de sucre)	1,000	mg/kg	Note 42	6	
12.2	Soutien de la Communauté européenne	Herbes, épices, assaisonnements et condiments (par ex. les condiments pour les nouilles instantanées)	1,000	mg/kg	Note 42	6	
12.7	Soutien de la Communauté européenne	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)	1,500	mg/kg	Note 42	6	

² **Note 82:** Pour emploi dans la crevette; 6000 mg/kg pour la crevette crangonide (Crangon crangon) et la crevette grise (Crangon vulgaris).

Recommandation 2 – Sorbates, SIN 200-203 Le groupe de travail électronique recommande que le CCFA lors de sa 41 ^{ème} session adopte les dispositions relatives aux additifs alimentaires suivants pour les sorbates dans la NGAA.							
Numéro de catégorie d'aliments	Observations de la CE	Catégorie d'aliments	Limite maximale		Observations	Etape	Justification fournie au groupe de travail électronique
13.3	Soutien de la Communauté européenne	Aliments diététiques destinés à des usages médicaux particuliers (à l'exclusion des produits de la catégorie 13.1)	1,500	mg/kg	Note 42	6	
13.4	Soutien de la Communauté européenne	Aliments diététiques pour régimes amaigrissants	1,500	mg/kg	Note 42	6	
13.6	Soutien de la Communauté européenne mais uniquement pour les compléments alimentaires fournis sous forme liquide	Compléments alimentaires	2,000	mg/kg	Note 42	6	
04.1.2.1	Absence de soutien de la Communauté européenne. Pas de justification technologique ainsi que cela est indiqué à la fois par les justifications fournies par le groupe de travail électronique qui s'oppose aussi à l'emploi du sorbate (cette sous catégorie n'est pas à la bonne place)	Fruit congelé	1,000	mg/kg	Note 42	6	1) La congélation fournit la conservation adéquate 2) Les sorbates ne sont pas autorisés dans les fruits congelés au Canada
14.1.2.2	Absence de soutien de la Communauté européenne	Jus de légumes	1,000	mg/kg	Note 42	6	Adoption basée sur les niveaux correspondants établis pour les jus de fruits et les nectars
14.1.2.4	Absence de soutien de la Communauté européenne.	Concentrés pour jus de légumes	1,000	mg/kg	Note 42	6	Adoption basée sur les niveaux correspondants établis pour les jus de fruits et les nectars
14.1.3.2	Absence de soutien de la Communauté européenne.	Nectar de légumes	1,000	mg/kg	Note 42	6	Adoption basée sur les niveaux correspondants établis pour les jus de fruits et les nectars
14.1.3.4	Absence de soutien de la Communauté européenne.	Concentrés pour nectar de légumes	1,000	mg/kg	Note 42	6	Adoption basée sur les niveaux correspondants établis pour les jus de fruits et les nectars
14.2.6	Absence de soutien de la Communauté européenne.	Spiritueux contenant plus de 15 pour cent d'alcool	600	mg/kg	Note 42	6	
15.1	Soutien de la Communauté européenne	Amuse-gueule salés à base de pomme de terre, de céréales, de farine ou d'amidon (provenant de racines et tubercules, de légumes à cosse et de légumineuses)	1,000	mg/kg	Note 42	6	
15.2	Soutien de la Communauté européenne	Fruits à coque transformés, y compris fruits à coque enrobés, seuls ou en mélange (avec, par exemple, des fruits secs)	1,000	mg/kg	Note 42	6	

Recommandation 3 – Sorbates, SIN 200-203 Le groupe de travail électronique recommande que le CCFA lors de sa 41 ^{ème} session discute plus avant des dispositions relatives aux additifs alimentaires suivants pour les sorbates dans la NGAA.							
Numéro de catégorie d'aliments	Observations de la CE	Catégorie d'aliments	Limite maximale		Observations	Etape	Justification fournie au groupe de travail électronique
01.1.1	Absence de soutien de la Communauté européenne. Pas de justification technologique	Lait et lait battu (nature)	1,000	mg/kg	Note 42	6	Non nécessaire dans les produits de base tels que ceux-ci, les autres méthodes de préservation physique sont adéquates (par exemple pasteurisation HT)
01.6.1	La LM semble trop élevée et devrait être harmonisée avec la norme Codex 221-2001	Fromages non affinés	3,000	mg/kg	Note 42	6	<p>1) La LM semble élevée. Une LM de 1000 mg/kg semble suffisante pour accomplir la fonction technologique</p> <p>2) L'industrie au Canada a indiqué un besoin technologique pour les sorbates allant jusqu'à 3000 mg/kg.</p> <p>3) La norme Codex 221-2001, pour le fromage non affiné y compris le fromage frais. Il existe une disposition pour 1000 mg/kg</p>
01.6.2	Dans la norme Codex A-6-1978, l'emploi du sorbate est uniquement limité à la surface de traitement	Fromage affiné	3,000	mg/kg	Note 42	6	<p>1) L'industrie au Canada a indiqué un besoin technologique pour les sorbates allant jusqu'à 3000 mg/kg.</p> <p>2) La norme Codex A-6-1978, a été modifiée en 2006, fromage, il y existe une disposition pour 1000 mg/kg</p>
01.6.4	La LM semble trop élevée. 2000 mg/kg semble suffisant pour accomplir l'effet désiré	Fromages fondus	3,000	mg/kg	Note 42	6	<p>1) Conforme à la norme Codex A-8(b)-1978 pour le fromage fondu</p> <p>2) L'industrie canadienne a indiqué un besoin technologique pour les sorbates allant jusqu'à 3000 mg/kg.</p> <p>3) La LM semble élevée. Une LM de 2000 mg/kg semble suffisante pour accomplir la fonction technologique.</p>
01.6.5	Uniquement limité à la surface de traitement	Fromage produits similaires	3,000	mg/kg	Note 42	6	<p>1) Ajouter la note "surface de traitement uniquement"</p> <p>2) Demande davantage d'informations</p>

Recommandation 3 – Sorbates, SIN 200-203 Le groupe de travail électronique recommande que le CCFA lors de sa 41 ^{ème} session discute plus avant des dispositions relatives aux additifs alimentaires suivants pour les sorbates dans la NGAA.							
Numéro de catégorie d'aliments	Observations de la CE	Catégorie d'aliments	Limite maximale		Observations	Etape	Justification fournie au groupe de travail électronique
01.7	Uniquement pour les produits non traités à la chaleur à une limite maximale de Sa + Ba de 300 mg/kg. Le traitement à la chaleur fournit la préservation adéquate	Desserts lactés (par ex. pudding, fruit ou yaourts aromatisés)	1,000	mg/kg	Note 42	6	N'est pas nécessaire dans les produits traités par la chaleur vu que le traitement à la chaleur fournit une conservation adéquate. Ajoutez la note "Uniquement pour les desserts lactés non traités à la chaleur"
04.1.2.2	La LM semble élevée. Une LM de 1000 mg/kg devrait être suffisante	Fruit sec	2,000	mg/kg	Note 42	6	La LM semble élevée. Une LM de 1000 mg/kg semble suffisante pour accomplir la fonction technologique
04.1.2.5	Absence de soutien de la Communauté européenne. Pas de justification technologique sauf dans la confiture à teneur réduite en sucres	Confitures, gelées et marmelades	1,000	mg/kg	Note 42	6	1) Dans le passé, l'industrie au Canada a indiqué un besoin technologique pour l'emploi des sorbates dans cette catégorie de 1000 mg/kg 2) Ajoutez la note "uniquement dans les confitures à teneur basse en sucre"
04.1.2.8	La LM semble élevée. Une LM de 1000 mg/kg semble suffisante pour accomplir la fonction technologique	Préparations à base de fruits, y compris les pulpes, les purées, les nappages à base de fruits et le lait de coco	1,500	mg/kg	Note 42	6	1) La LM semble élevée. Une LM de 1000 mg/kg semble suffisante pour accomplir la fonction technologique 2) Cet additif fonctionne en tant que conservateur et le niveau est nécessaire afin d'accomplir le besoin technologique prévu.
04.2.2.3	Soutien de la Communauté européenne	Légumes (y compris les champignons et les mycètes, les racines et les tubercules, les légumes à cosse et les légumineuses et l'aloé vera) et les algues au vinaigre, l'huile, la saumure ou la sauce de soja	2,000	mg/kg	Note 42	6	L'industrie au Canada a indiqué un besoin technologique pour l'emploi des sorbates dans cette catégorie de 1000 mg/kg
04.2.2.5	Soutien de la Communauté européenne	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)	2,000	mg/kg	Note 42	6	L'industrie au Canada a indiqué un besoin technologique pour l'emploi des sorbates dans cette catégorie de 1000 mg/kg

Recommandation 3 – Sorbates, SIN 200-203 Le groupe de travail électronique recommande que le CCFA lors de sa 41 ^{ème} session discute plus avant des dispositions relatives aux additifs alimentaires suivants pour les sorbates dans la NGAA.							
Numéro de catégorie d'aliments	Observations de la CE	Catégorie d'aliments	Limite maximale		Observations	Etape	Justification fournie au groupe de travail électronique
04.2.2.6	Soutien de la Communauté européenne	Légumes (y compris les champignons et les mycètes, les racines et les tubercules, les légumes à cosse et les légumineuses et l'aloé vera) et les algues, les noix et les pulpes de graines et les préparations (par ex. sauces de desserts à base de légumes, légumes confits) qui n'apparaissent pas dans la catégorie d'aliments 04.2.2.5	2,000	mg/kg	Note 42	6	L'industrie au Canada a indiqué un besoin technologique pour l'emploi des sorbates dans cette catégorie de 1000 mg/kg
05.1.4	Absence de soutien de la Communauté européenne. Ne devrait pas être autorisé dans les produits à base de chocolat conformément à la norme Codex 87-1991 Un besoin technologique est requis pour les autres produits et cela non conformément à la norme Codex 87-1991	Produits à base de cacao et de chocolat	1,000	mg/kg	Note 42	6	1) Les sorbates ne sont pas autorisés dans les produits normalisés au cacao et au chocolat (comme pour la norme Codex) 2) Il existe plusieurs produits composés d'une garniture au coeur non normalisée (par exemple fondant à la cerise) couverts d'un enrobage au chocolat normalisé. Suite à l'activité de l'eau plus élevée de la garniture au coeur, le sorbate fonctionne en tant qu'agent de conservation dans ces types de produits
05.2	Absence de soutien de la Communauté européenne. La LM semble trop élevée. 1500 semble suffisant pour accomplir le besoin technologique	Confiserie y compris les bonbons durs et mous, les nougats, etc. autre que les catégories d'aliments 05.1, 05.3, et 05.4	2,000	mg/kg	Note 42	6	1) La LM semble élevée. Une LM de 1500 mg/kg semble suffisante pour accomplir la fonction technologique 2) 1500 mg/kg est requis pour l'application technique dans les produits
06.4.2	Seulement dans les nouilles. La CE s'oppose fortement à l'emploi du sorbate dans les pâtes sèches	Pâtes et nouilles sèches et produits similaires	2,000	mg/kg	Note 42	6	1) Conforme à la norme Codex pour les nouilles 2) Aucun additif n'est nécessaire dans les pâtes sèches.
06.4.3	Seulement dans les nouilles. La CE s'oppose fortement à l'emploi du sorbate dans les pâtes sèches	Pâtes et nouilles précuites et produits similaires	2,000	mg/kg	Note 42	6	1) Conforme à la norme Codex pour les nouilles 2) ajouter la note "seulement dans les nouilles"

Recommandation 3 – Sorbates, SIN 200-203 Le groupe de travail électronique recommande que le CCFA lors de sa 41 ^{ème} session discute plus avant des dispositions relatives aux additifs alimentaires suivants pour les sorbates dans la NGAA.							
Numéro de catégorie d'aliments	Observations de la CE	Catégorie d'aliments	Limite maximale		Observations	Etape	Justification fournie au groupe de travail électronique
07.0	Uniquement dans le pain en tranche pré-emballé et le pain de seigle et les produits de boulangerie partiellement cuits, les produits de boulangerie pré emballés destinés à la vente au détail et le pain à valeur énergétique réduite pour la vente au détail	Produits de boulangerie	2,000	mg/kg	Note 42	6	1) L'industrie au Canada a indiqué un besoin technologique pour l'emploi des sorbates dans cette catégorie de 1000 mg/kg 2) Ajouter la note "seulement le pain préemballé en tranches et le pain de seigle et partiellement produits de boulangerie cuits et produits de boulangerie faiblement énergétiques"
08.2	Pour traitement de surface de la viande séchée uniquement	Viande, volaille et gibier compris, en pièces entières ou en morceaux	2,000	mg/kg	Note 42	6	1) Ajoutez la note "pour le traitement en surface de produits à viande séchée" 2) Les sorbates ne sont pas autorisés au Canada dans les produits à base de viande.
08.3	Pour traitement de surface de la viande séchée uniquement	Viande, volaille et gibier transformée, hachée	2,000	mg/kg	Note 42	6	1) Ajouter la note "pour le traitement de surface ou les produits pour traitement de surface" 2) Les sorbates ne sont pas autorisés au Canada dans les produits à base de viande
09.2.5	Soutien de la Communauté européenne	Poissons frais et produits dérivés fumés, séchés fermentés et/ou salés, y compris mollusques, crustacés et échinodermes	2,000	mg/kg	Note 42	6	L'industrie au Canada a indiqué un besoin technologique pour l'emploi des sorbates dans cette catégorie de 1000 mg/kg
09.3	Soutien de la Communauté européenne	Poisson transformé et produits dérivés, y compris mollusques, crustacés et échinodermes	2,000	mg/kg	Note 42	6	L'industrie au Canada a indiqué un besoin technologique pour l'emploi des sorbates dans cette catégorie de 1000 mg/kg
11.6	Uniquement justifié technologiquement dans les produits liquides	Édulcorants de table, y compris ceux contenant des édulcorants intenses	1,000	mg/kg	Note 42	6	Ajoutez la note "produits liquides seulement"
12.4	Seulement avec une LM de 1000 mg/kg	Moutardes	1,500	mg/kg	Note 42	6	1) La LM semble élevée. Une LM de 1000 mg/kg semble suffisante pour accomplir la fonction technologique 2) Interrogation sur le but technologique

Recommandation 3 – Sorbates, SIN 200-203 Le groupe de travail électronique recommande que le CCFA lors de sa 41 ^{ème} session discute plus avant des dispositions relatives aux additifs alimentaires suivants pour les sorbates dans la NGAA.							
Numéro de catégorie d'aliments	Observations de la CE	Catégorie d'aliments	Limite maximale		Observations	Etape	Justification fournie au groupe de travail électronique
12.5	La LM semble élevée. Une LM de 500 mg/kg semble suffisante pour accomplir la fonction technologique	Potages et bouillons	1,500	mg/kg	Note 42	6	1) Norme Codex pour les bouillons et consommés qui autorise un maximum de 500 mg/kg 2) La LM semble élevée. Une LM de 500 mg/kg semble suffisante pour accomplir la fonction technologique
12.6.1	La LM est trop élevée. La LM semble élevée. Une LM de 2000 mg/kg semble suffisante pour accomplir la fonction technologique	Sauces émulsionnées ou claires (par ex., mayonnaise, sauces pour salades)	3,350	mg/kg	Note 42	6	1) L'industrie au Canada a indiqué un besoin technologique pour l'emploi des sorbates dans cette catégorie de 3,350 mg/kg 2) La LM semble élevée. Une LM de 2000 mg/kg semble suffisante pour accomplir la fonction technologique
12.6.2	La LM semble élevée. Une LM de 1000 mg/kg semble suffisante pour accomplir la fonction technologique	Sauces non émulsifiées (par ex. le ketchup, la sauce au fromage, la sauce à la crème, la sauce brune à base de jus de viande)	2,000	mg/kg	Note 42	6	1) La LM semble élevée. Une LM de 1000 mg/kg semble suffisante pour accomplir la fonction technologique 2) Les fonctions additives en tant qu'agent de conservation et le niveau maximum d'emploi de 1000mg/kg est fiable et nécessaire afin d'accomplir le but poursuivi.
12.6.3	La LM semble élevée. Une LM de 1000 mg/kg semble suffisante pour accomplir la fonction technologique	Préparations pour sauces et sauces au jus de viande	2,000	mg/kg	Note 42	6	1) La LM semble élevée. Une LM de 1000 mg/kg semble suffisante pour accomplir la fonction technologique
12.6.4	La LM de 1000 mg/kg semble suffisante pour accomplir le but technologique	Sauces limpides (par ex. sauces de poisson)	2,000	mg/kg	Note 42	6	1) La LM semble élevée. Une LM de 1000 mg/kg semble suffisante pour accomplir la fonction technologique 2) Les fonctions additives en tant qu'agent de conservation et le niveau maximum d'emploi de 1000mg/kg est fiable et nécessaire afin d'accomplir le but poursuivi.
13.5	La LM semble élevée. Une LM de 1500 mg/kg semble suffisante pour accomplir la fonction technologique	Aliments diététiques (par ex. aliments complémentaires de régime) excluant les produits ou catégories d'aliments 13.1- 13.4 et 13.6	2,000	mg/kg	Note 42	6	La LM semble élevée. Une LM de 1500 mg/kg semble suffisante pour accomplir la fonction technologique

Recommandation 3 – Sorbates, SIN 200-203 Le groupe de travail électronique recommande que le CCFA lors de sa 41 ^{ème} session discute plus avant des dispositions relatives aux additifs alimentaires suivants pour les sorbates dans la NGAA.							
Numéro de catégorie d'aliments	Observations de la CE	Catégorie d'aliments	Limite maximale		Observations	Etape	Justification fournie au groupe de travail électronique
14.1.4.1	La CE ne soutient pas la ML proposée et suggère qu'une attention particulière soit prêtée à cette denrée alimentaire de base eu égard à l'excès d'ingestion potentiel. Une LM de 300 mg/kg devrait être suffisante pour accomplir l'effet technologique	Boissons aromatisées à base d'eau gazéifiée	1,000	mg/kg	Note 42	6	<p>1) L'industrie au Canada a indiqué un besoin technologique pour l'emploi des sorbates dans cette catégorie de 1000 mg/kg</p> <p>2) La LM semble élevée. Une LM de 300 mg/kg semble suffisante pour accomplir la fonction technologique</p> <p>3) Suggère de faire disparaître les sous catégories dans 14.1.4. Bien que 1000 mg/kg soit autorisé dans certains pays, les niveaux d'emploi actuels n'excèdent généralement pas 500 mg/kg en tant qu'acide sorbique à cause de solubilité inadéquate et des inquiétudes organoleptiques à des niveaux d'emploi plus élevés.</p>
14.1.4.2	La CE ne soutient pas la ML et suggère qu'une attention particulière soit prêtée à cette denrée alimentaire de base eu égard à l'excès d'ingestion potentiel. Une LM de 300 mg/kg devrait être suffisante pour accomplir l'effet technologique	Boissons aromatisées à base d'eau non gazéifiée, y compris les punches et les ades	1,000	mg/kg	Note 42	6	<p>1) L'industrie au Canada a indiqué un besoin technologique pour l'emploi des sorbates dans cette catégorie de 1000 mg/kg</p> <p>2) La LM semble élevée. Une LM de 300 mg/kg semble suffisante pour accomplir la fonction technologique</p> <p>3) S'intègre à 14.1.4</p>
14.1.4.3	Absence de soutien de la Communauté européenne à la ML proposée. 300 mg/kg devraient être suffisant pour accomplir le besoin technologique. En outre, la note 127 devrait être ajoutée.	Concentrés (liquides ou solides) pour la préparation de boissons à base d'eau aromatisée	1,500	mg/kg	Note 42	6	<p>1) La LM semble élevée. Une LM de 300 mg/kg semble suffisante pour accomplir la fonction technologique</p> <p>2) Disparaît dans 14.1.4. Si le CCFA décide de maintenir les sous catégories, nous suggérons d'inclure la note 127 (ainsi que servi au consommateur) dans 14.1.4.3.</p>

Recommandation 3 – Sorbates, SIN 200-203 Le groupe de travail électronique recommande que le CCFA lors de sa 41 ^{ème} session discute plus avant des dispositions relatives aux additifs alimentaires suivants pour les sorbates dans la NGAA.							
Numéro de catégorie d'aliments	Observations de la CE	Catégorie d'aliments	Limite maximale		Observations	Etape	Justification fournie au groupe de travail électronique
14.1.5	Uniquement dans les concentrés de liquides de thé et les fruits liquides et les infusions d'herbe à 600 mg/kg	Café, succédanés de café, thé, infusions, et autres boissons chaudes à base de céréales à l'exclusion du cacao.	1,000	mg/kg	Note 42	6	<p>1) Etablit la LM à 600 mg/kg. Ajoutez la note "Seulement dans les concentrés liquides de thé et les fruits liquides et les concentrés d'infusions aux herbes"</p> <p>2) Etablit la LM à 500 mg/kg suite à problèmes de solubilité à des niveaux d'emploi plus élevés. Ajouter la note 160 (Pour emploi dans les produits prêts à boire et pré mélangés pour les produits prêts à boire seulement)</p>
14.2.2	La LM semble élevée. Une LM de 200 mg/kg est suffisante pour accomplir la fonction technologique.	Cidre et poiré	1,000	mg/kg	Note 42	6	<p>1) L'industrie au Canada a indiqué que 500 mg/kg est technologiquement suffisant pour ces aliments</p> <p>2) La LM semble élevée. Une LM de 300 mg/kg semble suffisante pour accomplir la fonction technologique</p>
14.2.3	La CE s'y oppose et s'interroge sur le besoin technologique d'une LM aussi élevée. A une telle concentration un goût indésirable tel que celui du géranium peut apparaître dans le vin. Cette LM pourrait être conservée au minimum nécessaire pour l'action antiseptique de l'acide sorbique. Une LM de 200 mg/kg est suffisante pour accomplir la fonction technologique. L'OIV (Office international de la vigne et du vin) recommande aussi la LM de 200 mg/kg	Vins	2,000	mg/kg	Note 42	6	<p>1) L'industrie au Canada a indiqué que 500 mg/kg est technologiquement suffisant pour ces aliments</p> <p>2) La LM semble élevée. Une LM de 200 mg/kg semble suffisante pour accomplir la fonction technologique</p>

Recommandation 3 – Sorbates, SIN 200-203 Le groupe de travail électronique recommande que le CCFA lors de sa 41 ^{ème} session discute plus avant des dispositions relatives aux additifs alimentaires suivants pour les sorbates dans la NGAA.							
Numéro de catégorie d'aliments	Observations de la CE	Catégorie d'aliments	Limite maximale		Observations	Etape	Justification fournie au groupe de travail électronique
14.2.4	La LM semble élevée. Une LM de 200 mg/kg est suffisante pour accomplir la fonction technologique	Vins (de produit autre que le raisin)	1,000	mg/kg	Note 42	6	1) L'industrie au Canada a indiqué que 500 mg/kg est technologiquement suffisant pour ces aliments 2) 200 mg/kg adéquat pour le besoin technologique
14.2.5	La LM semble élevée. Une LM de 200 mg/kg semble suffisante pour accomplir la fonction technologique	Hydromel	1,000	mg/kg	Note 42	6	La LM semble élevée. Une LM de 200 mg/kg semble suffisante pour accomplir la fonction technologique
14.2.7	La LM semble élevée. Une LM de 200 mg/kg semble suffisante pour accomplir la fonction technologique	Boissons alcoolisées aromatisées (par ex., bière, vins et spiritueux du type boisson rafraîchissante, rafraîchissements à faible teneur en alcool)	500	mg/kg	Note 42	6	1) L'industrie au Canada a indiqué un besoin technologique pour l'emploi des sorbates dans cette catégorie de 500 mg/kg 2) La limite de 200 mg/kg est adéquate

PARAHYDROXYBENZOATES, (SIN 214, 218)

3. Le JECFA lors de sa 17^{ème} réunion (1973) a assigné un groupe de DJA de 10mg/kg pc/d pour les parahydroxybenzoates.

4. Les noms de catégories Codex ainsi que le Système de numérotation internationale pour les additifs alimentaires (CAC/GL 36-1989) associe la fonction technologique du conservateur aux parahydroxybenzoates

Recommandation 1 – parahydroxybenzoates, SIN 214, 218 Le groupe de travail électronique recommande que le CCFA lors de sa 41 ^{ème} session interrompe les dispositions relatives aux additifs alimentaires suivants pour les parahydroxybenzoates dans la NGAA.							
Numéro de catégorie d'aliments	Catégorie d'aliments	Limite maximale		Observations	Etape	Justification fournie au groupe de travail électronique	
04.1.1.2	Fruits frais traités en surface	12	mg/kg	Note 27 ³	6		
04.1.1.3	Fruits frais pelés et/ou coupés	12	mg/kg	Note 27	6		
11.6	Édulcorants de table, y compris ceux contenant des édulcorants intenses	1500	mg/kg	Note 27	3		
12.5	Potages et bouillons	300	mg/kg	Note 27	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)	300	mg/kg	Note 27	6		
13.6	Compléments alimentaires	2000	mg/kg	Note 27	3		
14.1.2.2	Jus de légumes	1000	mg/kg	Note 27	6	Impossibilité de confirmer l'emploi dans cette catégorie d'aliments	
14.1.2.4	Concentrés pour jus de légumes	1000	mg/kg	Note 27	6	Impossibilité de confirmer l'emploi dans cette catégorie d'aliments	
14.1.3.2	Nectar de légumes	200	mg/kg	Note 27	6	Impossibilité de confirmer l'emploi dans cette catégorie d'aliments	
14.1.3.4	Concentrés pour nectar de légumes	200	mg/kg	Note 27	6	Impossibilité de confirmer l'emploi dans cette catégorie d'aliments	

³ **Note 27:** en qualité d'acide p-hydroxybenzoïque.

Recommandation 1 – parahydroxybenzoates, SIN 214, 218 Le groupe de travail électronique recommande que le CCFA lors de sa 41 ^{ème} session interrompe les dispositions relatives aux additifs alimentaires suivants pour les parahydroxybenzoates dans la NGAA.						
Numéro de catégorie d'aliments	Catégorie d'aliments	Limite maximale		Observations	Etape	Justification fournie au groupe de travail électronique
16.0	Aliments composites - aliments n'entrant pas dans les catégories 01 à 15.	1000	mg/kg	Note 27	6	Les produits devraient être adaptés dans le système de catégorie d'aliments ou être définis de façon adéquate

OBSERVATIONS DE LA CE : SOUTIEN DE LA COMMUNAUTE EUROPEENNE A LA RECOMMANDATION 1

Recommandation 2 – parahydroxybenzoates, SIN 214, 218 Le groupe de travail électronique recommande que le CCFA lors de sa 41 ^{ème} session adopte les dispositions relatives aux additifs alimentaires suivants pour les parahydroxybenzoates dans la NGAA.							
Numéro de catégorie d'aliments	Observations de la CE	Catégorie d'aliments	Limite maximale		Observations	Etape	Justification fournie au groupe de travail électronique
01.6.4	Absence de soutien de la Communauté européenne	Fromages fondus	300	mg/kg	Note 27	6	
01.6.5		Fromage produits similaires	500	mg/kg	Note 27	6	
01.7	Absence de soutien de la Communauté européenne	Desserts lactés (par ex. pudding, fruit ou yaourts aromatisés)	120	mg/kg	Note 27 & A ⁴	6	Suggère d'avoir une nouvelle note afin de refléter le fait que les hydroxybenzoates ne sont pas autorisés dans le lait fermenté conformément au Codex STAN 243 – laits fermentés
02.2.2	Absence de soutien de la Communauté européenne.	Matières grasses tartinables, matières grasses laitières tartinables et mélanges tartinables	300	mg/kg	Note 27 & B5	6	Suggère d'ajouter une nouvelle note afin de refléter le fait que les hydroxybenzoates ne sont pas autorisés dans les émulsions grasses laitières conformément à la norme Codex STAN 253 – Emulsions grasses laitières
02.3	Absence de soutien de la Communauté européenne. Denrée alimentaire de base	Emulsions grasses essentiellement de type huile dans eau, y compris les produits mélangés et/ou aromatisés à base d'émulsions grasses)	300	mg/kg	Note 27	6	
03.0	Absence de soutien de la Communauté européenne. Pas de besoin technologique pour les conservateurs & antioxydants dans la technologie de congélation.	Glaces de consommation (y compris sorbets)	1000	mg/kg	Note 27	6	
04.1.2.2	Absence de soutien de la Communauté européenne.	Fruit sec	800	mg/kg	Note 27	6	
04.1.2.3	Absence de soutien de la Communauté européenne. Besoin technologique requis	Fruits conservés au vinaigre, à l'huile ou en saumure	800	mg/kg	Note 27	6	

⁴ Note A: A l'exception des laits fermentés.

⁵ Note B: A l'exception des spécialités laitières à tartiner.

Recommandation 2 – parahydroxybenzoates, SIN 214, 218 Le groupe de travail électronique recommande que le CCFA lors de sa 41 ^{ème} session adopte les dispositions relatives aux additifs alimentaires suivants pour les parahydroxybenzoates dans la NGAA.							
Numéro de catégorie d'aliments	Observations de la CE	Catégorie d'aliments	Limite maximale		Observations	Etape	Justification fournie au groupe de travail électronique
04.1.2.6	Absence de soutien de la Communauté européenne. Besoin technologique requis	Pâtes à tartiner à base de fruits (par ex., « chutney ») autres que ceux de la catégorie 04.1.2.5	1000	mg/kg	Note 27	6	
04.1.2.7	Absence de soutien de la Communauté européenne.	Fruits confits	1000	mg/kg	Note 27	6	
04.1.2.8	Absence de soutien de la Communauté européenne.	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	Note 27	6	
04.1.2.9	Absence de soutien de la Communauté européenne.	Desserts à base de fruits, y compris les desserts à base d'eau aromatisée aux fruits	800	mg/kg	Note 27	6	
04.1.2.10	Absence de soutien de la Communauté européenne.	Produits à base de fruits fermentés	800	mg/kg	Note 27	6	
04.1.2.11	Absence de soutien de la Communauté européenne.	Pâtes à base de fruits utilisées en pâtisserie	800	mg/kg	Note 27	6	
04.2.1.2	Absence de soutien de la Communauté européenne. Besoin technologique requis. On s'interroge également sur l'efficacité technologique à un niveau aussi bas	Légumes frais traités en surface (y compris champignons, racines et tubercules, légumes secs et légumineuses, aloès ordinaire), algues marines, fruits à coque et graines	12	mg/kg	Note 27	6	
04.2.1.3	Absence de soutien de la Communauté européenne. Dénrée alimentaire de base. On s'interroge également sur l'efficacité technologique à un niveau aussi bas	Légumes frais épluchés, coupés ou râpés (y compris champignons, racines et tubercules, légumes secs et légumineuses, aloès ordinaire), algues marines, fruits à coque et graines	12	mg/kg	Note 27	6	
04.2.2.3	Absence de soutien de la Communauté européenne.	Légumes (y compris les champignons et les mycètes, les racines et les tubercules, les légumes à cosse et les légumineuses et l'aloé vera) et les algues au vinaigre, l'huile, la saumure ou la sauce de soja	1000	mg/kg	Note 27	6	
04.2.2.5	Absence de soutien de la Communauté européenne.	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)	1000	mg/kg	Note 27	6	

Recommandation 2 – parahydroxybenzoates, SIN 214, 218 Le groupe de travail électronique recommande que le CCFA lors de sa 41 ^{ème} session adopte les dispositions relatives aux additifs alimentaires suivants pour les parahydroxybenzoates dans la NGAA.							
Numéro de catégorie d'aliments	Observations de la CE	Catégorie d'aliments	Limite maximale		Observations	Etape	Justification fournie au groupe de travail électronique
04.2.2.6	Absence de soutien de la Communauté européenne.	Légumes (y compris les champignons et les mycètes, les racines et les tubercules, les légumes à cosse et les légumineuses et l'aloé vera) et les algues, les noix et les pulpes de graines et les préparations (par ex. sauces de desserts à base de légumes, légumes confits) qui n'apparaissent pas dans la catégorie d'aliments 04.2.2.5	1000	mg/kg	Note 27	6	
04.2.2.7	Absence de soutien de la Communauté européenne.	Légumes fermentés (y compris les champignons et les mycètes, les racines et les tubercules, les légumes à cosse et les légumineuses et l'aloé vera) et des produits à base d'algues, excepté les produits à base de soja fermenté des catégories d'aliments 06.8.6, 06.8.7, 12.9.1, 12.9.2.1 et 12.9.2.3	300	mg/kg	Note 27	6	
05.1.1	Absence de soutien de la Communauté européenne.	Préparations au cacao (poudres) et pâte/tourteau de cacao.	700	mg/kg	Note 27	6	
05.1.3	Absence de soutien de la Communauté européenne.	Pâtes à tartiner à base de cacao (y compris celles pour pâtisseries)	300	mg/kg	Note 27	6	
05.1.5		Produits d'imitation du chocolat et succédanés du chocolat	300	mg/kg	Note 27	6	
05.2	La LM est trop élevée. Max 300 mg/kg	Confiserie y compris les bonbons durs et mous, les nougats, etc. autre que les catégories d'aliments 05.1, 05.3, et 05.4	1000	mg/kg	Note 27	6	1000 mg/kg est suffisant pour l'application technique dans les produits
05.3	Absence de soutien de la Communauté européenne.	Gomme à mâcher	1000	mg/kg	Note 27	6	1) Bien que 1500 mg/kg soit la limite technique la plus privilégiée pour les fabricants, 1000 mg/kg est acceptable. 2) 1000 mg/kg est suffisant pour l'application technique dans les produits
05.4	Absence de soutien de la Communauté européenne.	Décorations (pour boulangerie fine), nappages (sans fruit) et sauces sucrées	300	mg/kg	Note 27	6	
07.2	Absence de soutien de la Communauté européenne.	Produits de boulangerie fine (sucrés, salés, épicés) et préparations	300	mg/kg	Note 27	6	
08.2.1.2	Absence de soutien de la Communauté européenne. Et une LM devrait être fixée	Viande, volaille et gibier inclus, saumurée et séchée viande salée incluse) en entier ou en morceaux		GMP	Notes 3 ⁶ & 27	6	

⁶ **Note 3:** traitement de surface.

Recommandation 2 – parahydroxybenzoates, SIN 214, 218 Le groupe de travail électronique recommande que le CCFA lors de sa 41 ^{ème} session adopte les dispositions relatives aux additifs alimentaires suivants pour les parahydroxybenzoates dans la NGAA.							
Numéro de catégorie d'aliments	Observations de la CE	Catégorie d'aliments	Limite maximale		Observations	Etape	Justification fournie au groupe de travail électronique
08.3.1.2	Absence de soutien de la Communauté européenne.	Viande, volaille et gibier inclus, saumurée (viande salée incluse) non traitée thermiquement, transformée finement hachée et séchée		GMP	Notes 3 & 27	6	
08.4	Absence de soutien de la Communauté européenne.	Enveloppes comestibles (par exemple, pour saucisses)	36	mg/kg	Note 27	6	
09.3	Absence de soutien de la Communauté européenne.	Poisson transformé et produits dérivés, y compris mollusques, crustacés et échinodermes	1000	mg/kg	Note 27	6	
11.4	Absence de soutien de la Communauté européenne.	Autres sucres et sirops (par exemple xylose, sirop d'érable, nappages à base de sucre)	100	mg/kg	Note 27	6	
12.3	La CE ne soutient pas cette recommandation et suggère l'interruption de façon similaire du sorbate, en suivant le même raisonnement. Pourquoi un conservateur est-il requis dans un produit qui contient un minimum de 5% d'acide acétique?	Vinaigres	100	mg/kg	Note 27	6	
12.4	Absence de soutien de la Communauté européenne.	Moutardes	300	mg/kg	Note 27	6	
12.6	Absence de soutien de la Communauté européenne.	Sauces et produits similaires	1000	mg/kg	Note 27	6	
14.1.4	Absence de soutien de la Communauté européenne.	Boissons à base d'eau aromatisée, y compris les boissons pour « sportifs », les boissons « énergétiques » ou les boissons « électrolytes », et les boissons concentrées	500	mg/kg	Note 27	6	Alors que les parahydroxybenzoates sont autorisés pour l'emploi à 1000 mg/kg dans certains pays, ils sont rarement utilisés dans les boissons parfumées à base d'eau étant donné que le benzoate et le sorbate sont les agents conservateurs préférés. A notre connaissance, les niveaux d'emploi actuels n'excèdent pas 500 mg/kg donc nous proposerions l'adoption de 500 mg/kg.
14.1.5	Absence de soutien de la Communauté européenne.	Café, succédanés de café, thé, infusions, et autres boissons chaudes à base de céréales à l'exclusion du cacao.	450	mg/kg	Notes 27 & 160⁷	6	

⁷ **Note 160**: pour emploi dans les produits prêts à boire et pré mélanges pour les produits prêts à boire seulement.

Recommandation 2 – parahydroxybenzoates, SIN 214, 218 Le groupe de travail électronique recommande que le CCFA lors de sa 41 ^{ème} session adopte les dispositions relatives aux additifs alimentaires suivants pour les parahydroxybenzoates dans la NGAA.							
Numéro de catégorie d'aliments	Observations de la CE	Catégorie d'aliments	Limite maximale		Observations	Etape	Justification fournie au groupe de travail électronique
14.2.1	Absence de soutien de la Communauté européenne.	Bière et boissons maltées	200	mg/kg	Note 27	6	
14.2.2	Absence de soutien de la Communauté européenne.	Cidre et poiré	200	mg/kg	Note 27	6	
14.2.3	Absence de soutien de la Communauté européenne. Pas autorisé non plus par l'OIV (Organisation internationale du vin et de la vigne)	Vins	50	mg/kg	Note 27	6	
14.2.4	Absence de soutien de la Communauté européenne.	Vins (de produit autre que le raisin)	200	mg/kg	Note 27	6	
14.2.5	Absence de soutien de la Communauté européenne.	Hydromel	200	mg/kg	Note 27	6	
14.2.7	Absence de soutien de la Communauté européenne.	Boissons alcoolisées aromatisées (par ex., bière, vins et spiritueux du type boisson rafraîchissante, rafraîchissements à faible teneur en alcool)	1000	mg/kg	Note 27	6	
15.1	Soutien de la Communauté européenne	Amuse-gueule salés à base de pomme de terre, de céréales, de farine ou d'amidon (provenant de racines et tubercules, de légumes à cosse et de légumineuses)	300	mg/kg	Note 27	3	La LM est trop élevée et devrait être réduite à 300 mg/kg
15.2	Absence de soutien de la Communauté européenne.	Fruits à coque transformés, y compris fruits à coque enrobés, seuls ou en mélange (avec, par exemple, des fruits secs)	300	mg/kg	Note 27	6	

Recommandation 3 – Parahydroxybenzoates-, SIN 214, 218 Le groupe de travail électronique recommande que le CCFA lors de sa 41^{ème} session **discute plus avant** des dispositions relatives aux additifs alimentaires suivants pour les parahydroxybenzoates dans la NGAA.

Numéro de catégorie d'aliments	Observations de la CE	Catégorie d'aliments	Limite maximale		Observations	Etape	Justification fournie au groupe de travail électronique
01.6.2	La CE s'y oppose. Pas autorisé dans les normes de produits pertinentes	Fromage affiné	500	mg/kg	Note 27	6	N'est pas autorisé dans les différentes normes de produits relatives au fromage (Stan A-6-1978; Stan 276-1973; Stan 274-1969; Stan 272-1968; Stan 271-1968; Stan 270-1968; Stan 269-1967; Stan 267-1966; Stan-1966; stan 266-1966; Stan 264-1966 Stan 263-1966; stan 277-1973

Recommandation 3 – Parahydroxybenzoates-, SIN 214, 218 Le groupe de travail électronique recommande que le CCFA lors de sa 41 ^{ème} session <u>discute plus avant</u> des dispositions relatives aux additifs alimentaires suivants pour les parahydroxybenzoates dans la NGAA.							
Numéro de catégorie d'aliments	Observations de la CE	Catégorie d'aliments	Limite maximale		Observations	Etape	Justification fournie au groupe de travail électronique
04.1.2.1	La CE s'y oppose. Pas de justification technologique	Fruit congelé	800	mg/kg	Note 27	6	Pas de besoin technologique pour l'emploi des agents conservateurs dans les fruits congelés. La congélation procure une conservation adéquate.
04.1.2.4	La CE s'y oppose. Pas de justification technologique	Fruits en boîte ou en bocaux (pasteurisés)	800	mg/kg	Note 27	6	Il n'existe pas de besoin technologique. La fonction de conservation est assurée par processus de pasteurisation
04.1.2.5	La CE s'y oppose. Pas de justification technologique	Confitures, gelées et marmelades	1000	mg/kg	Note 27	6	Exception pour les confitures à teneur en sucre, il n'y a pas de justification technologique pour ajouter le parahydroxybenzoate vu que le sucre assure la fonction de conservation.
04.2.2.4	Absence de soutien de la Communauté européenne. On s'interroge sur le besoin technologique dans ces denrées qui sont stables après traitement	Légumes en boîte ou en bocaux (pasteurisés) ou pasteurisés sous pression (y compris champignons, racines et tubercules, légumes secs et légumineuses, aloès ordinaire), et algues marines	300	mg/kg	Note 27	6	Un état membre s'interroge sur le besoin technologique pour un tel agent conservateur dans les denrées alimentaires qui sont stables après le traitement thermique.

NISINE (SIN 234)

5. Le JECFA (1968) lors de sa 12^{ème} session a assigné une DJA de 33,000 U/kg pc pour la nisine.

6. Les noms de catégories Codex ainsi que le Système de numérotation internationale pour les additifs alimentaires (CAC/GL 36-1989) associe la fonction technologique du conservateur à la nisine

Recommandation 1 – Nisine, SIN 234 Le groupe de travail électronique recommande que le CCFA lors de sa 41 ^{ème} session <u>interrompe</u> les dispositions relatives aux additifs alimentaires suivants pour la nisine dans la NGAA.						
Numéro de catégorie d'aliments	Catégorie d'aliments	Limite maximale		Observations	Etape	Justification fournie au groupe de travail électronique
01.1	Lait et boissons lactées	500	mg/kg	Note 28 ⁸	3	
01.2	Produits laitiers fermentés et emprésurés (nature), à l'exception des produits de la catégorie 01.1.2 (boissons lactées)	500	mg/kg	Note 28	3	Il n'existe pas de besoin technologique.
01.3	Laits concentrés et produits similaires (nature)	500	mg/kg	Note 28	3	Il n'existe pas de besoin technologique.
01.4	Crème (nature) et produits similaires	500	mg/kg	Note 28	3	Il n'existe pas de besoin technologique.
01.5	Poudre de lait et poudre de crème et poudres analogues (nature)	500	mg/kg	Note 28	3	

⁸ **Note 28:** conversion DJA: si une préparation spécifique contient 0.025 µg/U, alors la DJA de 33 000 U/kg pc devient : [(33 000 U/kg pc) x (0.025 µg/U) x (1 mg/1 000 µg)] = 0.825 mg/kg pc.

Recommandation 1 – Nisine, SIN 234 Le groupe de travail électronique recommande que le CCFA lors de sa 41 ^{ème} session interrompe les dispositions relatives aux additifs alimentaires suivants pour la nisine dans la NGAA.						
Numéro de catégorie d'aliments	Catégorie d'aliments	Limite maximale		Observations	Etape	Justification fournie au groupe de travail électronique
01.6.1	Fromages non affinés	500	mg/kg	Note 28	3	Le niveau de 12.5 mg/kg est technologiquement adéquat. Avec une LM de 500 mg/kg, un enfant qui consommerait une portion de 25 g atteindrait la DJA
01.6.2	Fromage affiné	500	mg/kg	Note 28	3	Le niveau de 12.5 mg/kg est technologiquement adéquat. Avec une LM de 500 mg/kg, un enfant qui consommerait une portion de 25 g atteindrait la DJAI
01.6.4	Fromages fondus	500	mg/kg	Note 28	3	La LM est beaucoup trop élevée. Le niveau de 12.5 mg/kg est technologiquement adéquat
01.6.5	Fromage produits similaires	500	mg/kg	Note 28	3	
01.6.5	Fromage produits similaires	12.5	mg/kg	Note 28	6	
01.8.1	Lactosérum liquide et produits à base de lactosérum liquide, sauf fromage de lactosérum	500	mg/kg	Note 28	3	
04.2.2.4	Légumes en boîte ou en bocaux (pasteurisés) ou pasteurisés sous pression (y compris champignons, racines et tubercules, légumes secs et légumineuses, aloès ordinaire), et algues marines		GMP	Note 28	6	Il n'existe pas de besoin technologique
07.2	Produits de boulangerie fine (sucrés, salés, épicés) et préparations	250	(mg/kg)	Note 28	6	
12.5.1	Potages et bouillons prêts pour la consommation, y compris ceux en conserve, en bouteilles et congelés		GMP	Note 28	6	

OBSERVATIONS DE LA CE : SOUTIEN DE LA COMMUNAUTE EUROPEENNE A LA RECOMMANDATION 1

Recommandation 2 – Nisine, SIN 234 Le groupe de travail électronique recommande que le CCFA lors de sa 41 ^{ème} session adopte les dispositions relatives aux additifs alimentaires suivants pour la nisine dans la NGAA. .							
Numéro de catégorie d'aliments	Observations de la CE	Catégorie d'aliments	Limite maximale		Observations	Etape	Justification fournie au groupe de travail électronique
01.4.3	Soutien de la Communauté européenne	Crème épaisse (nature)	10	mg/kg	Note 28	6	
01.6.1	Dans le mascarpone uniquement	Fromages non affinés	12.5	mg/kg	Note 28	6	
01.6.2	Soutien de la Communauté européenne	Fromage affiné	12.5	mg/kg	Note 28	6	
01.7	Uniquement dans la semoule, les puddings au tapioca et les produits similaires à 3 mg/kg. La LM de 500 mg/kg est beaucoup trop élevée. Un enfant atteindrait la DJA en consommant autour de 25 g de dessert	Desserts lactés (par ex. pudding, fruit ou yaourts aromatisés)	500	mg/kg	Note 28 & C ⁹	3	Utilisée pour l'emploi dans les laits fermentés aromatisés dans le Codex STAN 243 – Laits fermentés; suggère l'ajout d'une note pour indiquer seulement l'emploi dans les laits fermentés traités thermiquement (aromatisés)

⁹ Note C: pour emploi dans les laits fermentés traités thermiquement (aromatisés) uniquement.

Recommandation 2 – Nisine, SIN 234 Le groupe de travail électronique recommande que le CCFA lors de sa 41 ^{ème} session adopte les dispositions relatives aux additifs alimentaires suivants pour la nisine dans la NGAA. .							
Numéro de catégorie d'aliments	Observations de la CE	Catégorie d'aliments	Limite maximale		Observations	Etape	Justification fournie au groupe de travail électronique
06.5	Uniquement dans la semoule, les puddings au tapioca et les produits similaires	Desserts à base de céréales et d'amidon (par ex., gâteaux de riz, puddings au tapioca)	3	mg/kg	Note 28	6	

Recommandation 3 – Nisine, SIN 234 Le groupe de travail électronique recommande que le CCFA lors de sa 41 ^{ème} session discute plus avant les dispositions relatives aux additifs alimentaires suivants pour la nisine dans la NGAA.							
Numéro de catégorie d'aliments	Observations de la CE	Catégorie d'aliments	Limite maximale		Observations	Etape	Justification fournie au groupe de travail électronique
01.6.4	Absence de soutien de la Communauté européenne. La LM est beaucoup trop élevée. Un enfant pourrait atteindre la DJA en consommant 50 g de fromage fondu. 12.5 mg/kg devraient être suffisants pour accomplir l'effet technologique	Fromages fondus	250	mg/kg	Note 28	6	<p>1) La LM est beaucoup trop élevée. Le niveau de 12.5 mg/kg est technologiquement adéquat</p> <p>2) La législation nationale existe pour un emploi en qualité d'agent antimicrobien dans les fromages fondus pasteurisés à tartiner (y compris ceux contenant des fruits, des légumes ou des viandes) à un niveau de 250 mg/kg</p> <p>3) 12.5 mg/kg est un niveau d'emploi adéquat pour l'emploi de la nisine dans le fromage transformé pour le contrôle d'organismes à formation de spore.</p>
08.0	La CE s'oppose à l'emploi de la nisine dans les denrées alimentaires de base comme la viande et les produits à base de viande. La DJA numérique très basse de nisine (0.825 mg/kg) pourrait conduire aisément à une inquiétude au niveau de l'ingestion. La LM est beaucoup trop élevée. Un enfant excéderait la DJA en consommant 25 g de viande/ Produits à base de viande.	Viande et produits carnés, volaille et gibier compris	500	mg/kg	Note 28	3	Plus d'informations sont nécessaires sur l'emploi de la nisine dans la catégorie générale 8.0 "Viande et produits à base de viande" parce que l'adoption de la disposition autoriserait l'emploi d'un conservateur dans les produits à base de viande fraîche.
10.2.1	On a attribué une DJA numérique à la nisine. Par conséquent, un niveau maximal numérique devrait être fixé	Produits à base d'œufs liquides		GMP	Note 28	3	

ESTERS D'ASCORBYLE (SIN 304, 305)

7. Le JECFA lors de sa 17^{ème} session (1973) a assigné un groupe de DJA de 1.25 mg/kg pc pour les esters d'ascorbyle.

8. Les noms de catégories Codex ainsi que le Système de numérotation internationale pour les additifs alimentaires (CAC/GL 36-1989) associe la fonction technologique de l'antioxydant aux esters d'ascorbyle.

Recommandation 1 – Esters d'ascorbyle, SIN 304, 305 Le groupe de travail électronique recommande que le CCFA lors de sa 41 ^{ème} session adopte les dispositions relatives aux additifs alimentaires suivants pour les esters d'ascorbyle dans la NGAA.						
Numéro de catégorie d'aliments	Catégorie d'aliments	Limite maximale		Observations	Etape	Justification fournie au groupe de travail électronique
01.6.1	Fromages non affinés	500	mg/kg	Note 10 ¹⁰	3	
13.1.1	Préparation pour nourrisson	10	mg/kg	Notes 10 , 15 ¹¹ , & 72 ¹²	6	1) Conforme à la norme Codex 72-1981 (préparations pour nourrissons et les préparations à fins médicales spéciales destinées aux nourrissons) : disposition pour l'emploi de palmitate d'ascorbyle en tant qu'antioxydant à un niveau maximal de 1 mg/100 ml dans les préparations telles que consommées. 2) Les notes devraient être conformes avec la norme Codex Standard 72-1981, rev. 2007 (préparations pour nourrissons et les préparations à fins médicales spéciales). Il existe des dispositions seulement pour le palmitate d'ascorbyle dans ces normes alors que la note 10 se réfère au stéarate d'ascorbyle. L'expression sur la base des deux esters devrait être examinée.
13.1.2	Préparations de suite	50	mg/kg	Notes 10 , 72 , & 15	6	1) Conforme à la norme Codex 156-1987 (préparations pour nourrissons): disposition pour l'emploi du palmitate d'ascorbyle en tant qu'antioxydant à un niveau maximal de 5 mg/100 ml dans les préparations telles que consommées. 2) Les notes devraient être conformes à la norme Codex 156-1987 (préparations pour nourrissons) et la norme 74-1981 (Aliments à base de céréales transformées). Il existe des dispositions uniquement pour le palmitate d'ascorbyle dans ces normes alors que la note 10 se réfère au stéarate d'ascorbyle. L'expression sur la base des deux esters devrait être examinée. En outre la note 15 (à base d'huile ou de graisse) peut également s'appliquer à la catégorie d'aliments 13.1.2.
13.5	Aliments diététiques (par ex. aliments complémentaires de régime) excluant les produits ou catégories d'aliments 13.1- 13.4 et 13.6	500	mg/kg	Note 10	3	

¹⁰ **Note 10:** en qualité de stéarate d'ascorbyle.

¹¹ **Note 15:** A base de matière grasse ou d'huile.

¹² **Note 72:** Base prête à consommer.

OBSERVATIONS DE LA CE: SOUTIEN DE LA COMMUNAUTE EUROPEENNE A LA RECOMMANDATION 1.

TOUTEFOIS LA CE SUGGERE QUE LA LM DEVRAIT ETRE REDUITE DANS LA CAT. 1.6.1 (50G DE CONSOMMATION DE FROMAGE NON AFFINE EST SUFFISANT POUR UN ENFANT POUR ATTEINDRE LA DJA)

Recommandation 2 – Esters d'ascorbyle, SIN 304, 305 Le groupe de travail électronique recommande que le CCFA lors de sa 41 ^{ème} session <u>discute plus avant</u> les dispositions relatives aux additifs alimentaires suivants pour les esters d'ascorbyle dans la NGAA							
Numéro de catégorie d'aliments	Observations de la CE	Catégorie d'aliments	Limite maximale		Observations	Etape	Justification fournie au groupe de travail électronique
06.4.3	La CE s'y oppose. En outre la LM est beaucoup trop élevée (Un enfant atteint la DJA en consommant uniquement 50 g d'alimentation)	Pâtes et nouilles précuites et produits similaires	500	mg/kg	Note 10	3	1) Conforme à la norme 249-2006 (nouilles instantanées) en tant qu'antioxydants à une limite maximale de 500 mg/kg seuls ou en combinaison en tant que stéarate d'ascorbyle.
06.4.3	Soutien de la Communauté européenne uniquement dans les nouilles. Pas de justification technologique dans les pâtes	Pâtes et nouilles précuites et produits similaires	20	mg/kg	Note 10	8	2) Uniquement dans les nouilles mais pas dans les pâtes précuites.

GALLATE DE PROPYLE (SIN 310)

9. Le JECFA lors de sa 46^{ème} session (1996) a assigné une DJA de 1.4 mg/kg pc au gallate de propyle.

10. Les noms de catégories Codex ainsi que le Système de numérotation internationale pour les additifs alimentaires (CAC/GL 36-1989) associe la fonction technologique de l'antioxydant au gallate de propyle.

Recommandation 1 – Gallate de propyle, SIN 310 Le groupe de travail électronique recommande que le CCFA lors de sa 41 ^{ème} session <u>révoque</u> les dispositions relatives aux additifs alimentaires suivants pour le gallate de propyle dans la NGAA.							
Numéro de catégorie d'aliments	Observations de la CE	Catégorie d'aliments	Limite maximale		Observations	Etape	Justification fournie au groupe de travail électronique
06.4.3	Soutien de la Communauté européenne	Pâtes et nouilles précuites et produits similaires	100	mg/kg	Notes 15 & 130 ¹³	8	Effet indirect de la recommandation pour adopter la disposition dans la catégorie d'aliments 06.4.3 à l'étape 3.
Recommandation 2 – Gallate de propyle, SIN 310 Le groupe de travail électronique recommande que le CCFA lors de sa 41 ^{ème} session <u>adopte</u> les dispositions relatives aux additifs alimentaires suivants pour le gallate de propyle dans la NGAA.							
Numéro de catégorie d'aliments	Observations de la CE	Catégorie d'aliments	Limite maximale		Observations	Etape	Justification fournie au groupe de travail électronique
06.4.3	La CE s'oppose à l'emploi du gallate de propyle dans les pâtes pré cuites étant donné qu'il n'existe pas de justification technologique pour l'emploi de cet additif alimentaire. La note de bas de page 153 devrait être ajoutée	Pâtes et nouilles précuites et produits similaires	200	mg/kg	Notes 15 & 130	3	Conforme à la norme Codex STAN 249-2006 (Nouilles instantanées): disposition pour l'emploi de gallate de propyle en tant qu'antioxydant à une limite maximale de 200 mg/kg uniquement ou en combinaison avec TBHQ, BHA, ou BHT

¹³ **Note 130:** Seul ou en combinaison : butylhydroxyanisole (SIN 320), butylhydroxytoluène (SIN 321), butylhydroquinone tertiaire (SIN 319), et gallate de propyle (SIN 310).

Recommandation 3 – Gallate de propyle, SIN 310 Le groupe de travail électronique recommande que le CCFA lors de sa 41 ^{ème} session discute plus avant des dispositions relatives aux additifs alimentaires suivants pour le gallate de propyle dans la NGAA.							
Numéro de catégorie d'aliments	Observations de la CE	Catégorie d'aliments	Limite maximale		Observations	Etape	Justification fournie au groupe de travail électronique
12.5	Le gallate de propyle n'est pas technologiquement nécessaire dans tous les potages, sa fonction antioxydante est seulement nécessaire dans les produits en poudre et les produits déshydratés	Potages et bouillons	200	mg/kg	Notes 15 & 130	3	1) Conforme à la norme Codex 117-1981 (Bouillons et potages): disposition pour l'emploi de gallate de propyle en tant qu'antioxydant à une limite maximale de 200 mg/kg uniquement ou en combinaison avec TBHQ, BHA, ou BHT. 2) Cet additif n'est pas technologiquement nécessaire dans toutes les potages; sa fonction antioxydante est uniquement nécessaire dans les produits en poudre et déshydratés couverts par la catégorie 12.5.2.
12.5.2	Soutien de la Communauté européenne	Préparations pour potages et bouillons	200	mg/kg	Notes 15 & 130	8	

PHOSPHATES (SIN 338, 339i-iii, 340i-iii, 341i-iii, 342i-ii, 343i-ii, 450i-iii, 450v-vii, 451i-ii, 452i-v, 542)

11. Le JECFA (1985) lors de sa 29^{ème} session a assigné un groupe de DJA de 70 mg/kg pc aux phosphates.

12. Les noms de catégories Codex ainsi que le Système de numérotation internationale pour les additifs alimentaires (CAC/GL 36-1989) associe les fonctions technologiques de régulateur d'acidité, séquestrant, émulsifiant, agents de texture, stabilisant, et agent de rétention d'eau aux phosphates

Recommandation 1 – Phosphates, SIN 338, 339i-iii, 340i-iii, 341i-iii, 342i-ii, 343i-ii, 450i-iii, 450v-vii, 451i-ii, 452i-v, 542 310 Le groupe de travail électronique recommande que le CCFA lors de sa 41 ^{ème} session interrompe les dispositions relatives aux additifs alimentaires suivants pour les phosphates dans la NGAA.						
Numéro de catégorie d'aliments	Catégorie d'aliments	Limite maximale		Observations	Etape	Justification fournie au groupe de travail électronique
04.1.2.3	Fruits conservés au vinaigre, à l'huile ou en saumure	1,100	mg/kg	Note 33 ¹⁴	6	
04.2.1.1	Légumes non traités (y compris champignons, racines et tubercules, légumes secs et légumineuses [(dont le soja)], aloès ordinaire), algues marines, fruits à coque et graines	200	mg/kg	Note 33	6	1) On s'interroge sur le besoin technologique 2) N'est pas autorisé dans les légumes frais non traités dans les états membres 3) Phosphates utilisés dans cette catégorie: 339, 340, 341, 450, et 451.

OBSERVATIONS DE LA CE : SOUTIEN DE LA COMMUNAUTE EUROPEENNE A LA RECOMMANDATION 1

Recommandation 2 – Phosphates, SIN 338, 339i-iii, 340i-iii, 341i-iii, 342i-ii, 343i-ii, 450i-iii, 450v-vii, 451i-ii, 452i-v, 542 Le groupe de travail électronique recommande que le CCFA lors de sa 41 ^{ème} session adopte les dispositions relatives aux additifs alimentaires suivants pour les phosphates dans la NGAA							
Numéro de catégorie d'aliments	Observations de la CE	Catégorie d'aliments	Limite maximale		Observations	Etape	Justification fournie au groupe de travail électronique
01.1.2	Soutien de la Communauté européenne	Boissons lactées, aromatisées et/ou fermentées (par ex., lait chocolaté, cacao, « eggnog », yogourt à boire, boissons à base de lactosérum)	1,320	mg/kg	Notes 33 & 88 ¹⁵	6	L'emploi de l'additif est technologiquement justifié. Phosphates utilisés dans cette catégorie: 338, 339, 340, 341, 450, 451, et 452.
01.3.1	Soutien de la Communauté européenne	Laits concentrés (nature)	880	mg/kg	Notes 33, 34 ¹⁶ , & 88	6	Phosphates utilisés dans cette catégorie: 338, 339, 340, 341, 450, 451, et 452.

¹⁴ Note 33: En tant que phosphore.

¹⁵ Note 88: Transfert de l'ingrédient.

Recommandation 2 – Phosphates, SIN 338, 339i-iii, 340i-iii, 341i-iii, 342i-ii, 343i-ii, 450i-iii, 450v-vii, 451i-ii, 452i-v, 542 Le groupe de travail électronique recommande que le CCFA lors de sa 41 ^{ème} session adopte les dispositions relatives aux additifs alimentaires suivants pour les phosphates dans la NGAA							
Numéro de catégorie d'aliments	Observations de la CE	Catégorie d'aliments	Limite maximale		Observations	Etape	Justification fournie au groupe de travail électronique
01.3.2	La LM semble élevée	Succédanés de lait ou crème	22,000	mg/kg	Notes 33 & 88	6	Phosphates utilisés dans cette catégorie: 338, 339, 340, 341, 450, 451, et 452.
01.5.1	Soutien de la Communauté européenne	Lait et crème en poudre (nature)	4,400	mg/kg	Notes 33 & 88	6	Phosphates utilisés dans cette catégorie: 338, 339, 340, 341, 450, 451, et 452.
01.5.2	Soutien de la Communauté européenne	Lait et crème en poudre et produits similaires	4,400	mg/kg	Notes 33 & 88	3	Phosphates utilisés dans cette catégorie: 338, 339, 340, 341, 450, 451, et 452.
01.6.4	Soutien de la Communauté européenne. Toutefois la LM devrait être réduite à cause du risque d'ingestion. Un enfant pourrait atteindre la DJA en consommant 100 g de fromage fondu. 8.7 g/kg devrait être suffisant pour atteindre l'effet technologique.	Fromages fondus	14,050	mg/kg	Note 33	6	Phosphates utilisés dans cette catégorie: 338, 339, 340, 341, 450, 451, 452, et 541.
01.6.5	Soutien de la Communauté européenne. Toutefois la LM devrait être réduite à cause du risque d'ingestion. Un enfant pourrait atteindre la DJA en consommant 106 g de produits similaires au fromage	Fromage produits similaires	13,200	mg/kg	Note 33	6	Phosphates utilisés dans cette catégorie: 338, 339, 340, 341, 450, 451, 452, et 541.
02.1.2	Absence de soutien de la Communauté européenne. Un besoin technologique pour les phosphates dans les huiles simples et la graisse n'est pas reconnu. La CE s'interroge sur l'utilité de la note de bas de page 88 (transfert de l'ingrédient) et s'interroge sur l'origine de l'ingrédient dont les phosphates proviendraient	Matières grasses et huiles végétales	220	mg/kg	Notes 33 & 88	6	Phosphates utilisés dans cette catégorie: 338 et 341.

¹⁶ **Note 34:** A base anhydre.

Recommandation 2 – Phosphates, SIN 338, 339i-iii, 340i-iii, 341i-iii, 342i-ii, 343i-ii, 450i-iii, 450v-vii, 451i-ii, 452i-v, 542 Le groupe de travail électronique recommande que le CCFA lors de sa 41 ^{ème} session adopte les dispositions relatives aux additifs alimentaires suivants pour les phosphates dans la NGAA							
Numéro de catégorie d'aliments	Observations de la CE	Catégorie d'aliments	Limite maximale		Observations	Etape	Justification fournie au groupe de travail électronique
02.1.3	Absence de soutien de la Communauté européenne. Un besoin technologique pour les phosphates dans les huiles simples et la graisse n'est pas reconnu. La CE s'interroge sur l'utilité de la note de bas de page 88 (transfert de l'ingrédient) et s'interroge sur l'origine de l'ingrédient dont les phosphates proviendraient	Saindoux, suif, huiles de poisson et autres graisses animales	220	mg/kg	Notes 33 & 88	6	Phosphates utilisés dans cette catégorie: 338, 339, et 341.
02.2.2	Soutien de la Communauté européenne	Matières grasses tartinables, matières grasses laitières tartinables et mélanges tartinables	2,200	mg/kg	Note 33	6	Phosphates utilisés dans cette catégorie: 341 et 451.
02.3	Soutien de la Communauté européenne	Emulsions grasses essentiellement de type huile dans eau, y compris les produits mélangés et/ou aromatisés à base d'émulsions grasses)	2,200	mg/kg	Note 33	6	Phosphates utilisés dans cette catégorie: 339, 340, 450, 451, 452.
04.1.2.3	Absence de soutien de la Communauté européenne. Le besoin technologique est requis	Fruits conservés au vinaigre, à l'huile ou en saumure	2,200	mg/kg	Note 33	3	Phosphates utilisés dans cette catégorie: 338, 341, 451, et 452.
04.1.2.6	Soutien de la CE	Pâtes à tartiner à base de fruits (par ex., « chutney ») autres que ceux de la catégorie 04.1.2.5	1,100	mg/kg	Note 33	6	Phosphates utilisés dans cette catégorie: 338, 341
04.1.2.10		Produits à base de fruits fermentés	2,200	mg/kg	Note 33	6	Phosphates utilisés dans cette catégorie: 338, 340, et 342.
04.2.1.2	Soutien de la Communauté européenne	Légumes frais traités en surface (y compris champignons, racines et tubercules, légumes secs et légumineuses, aloès ordinaire), algues marines, fruits à coque et graines	1,760	mg/kg	Notes 16 ¹⁷ & 33	6	Phosphates utilisés dans cette catégorie: 339, 340, 341, 450, et 451.

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

Recommandation 2 – Phosphates, SIN 338, 339i-iii, 340i-iii, 341i-iii, 342i-ii, 343i-ii, 450i-iii, 450v-vii, 451i-ii, 452i-v, 542 Le groupe de travail électronique recommande que le CCFA lors de sa 41 ^{ème} session adopte les dispositions relatives aux additifs alimentaires suivants pour les phosphates dans la NGAA							
Numéro de catégorie d'aliments	Observations de la CE	Catégorie d'aliments	Limite maximale		Observations	Etape	Justification fournie au groupe de travail électronique
04.2.2.2	Absence de soutien de la Communauté européenne	Légumes secs (y compris les champignons et les mycètes, et les racines les tubercules et les légumes et l'aloé vera), les algues et les noix et les graines	5,000	mg/kg	Notes 33 & 76 ¹⁸	6	Phosphates utilisés dans cette catégorie: 339, 340, 341, 450, et 451.
04.2.2.3	Absence de soutien de la Communauté européenne	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	2,200	mg/kg	Note 33	6	Phosphates utilisés dans cette catégorie: 339, 340, 341, 450, et 451.
04.2.2.5	Absence de soutien de la Communauté européenne et celle-ci s'interroge sur le besoin technologique étant donné que les phosphates sont utilisés de façon primaire pour la rétention de l'eau	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)	2,200	mg/kg	Notes 33 & 76	6	Phosphates utilisés dans cette catégorie: 339, 340, 341, 450, et 451.
04.2.2.5	Absence de soutien de la Communauté européenne	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)	2,200	mg/kg	Notes 33 & 76	6	Phosphates utilisés dans cette catégorie: 339, 340, 341, 450, et 451.

¹⁸ **Note 76:** Emploi dans les pommes de terre uniquement.

Recommandation 2 – Phosphates, SIN 338, 339i-iii, 340i-iii, 341i-iii, 342i-ii, 343i-ii, 450i-iii, 450v-vii, 451i-ii, 452i-v, 542 Le groupe de travail électronique recommande que le CCFA lors de sa 41 ^{ème} session adopte les dispositions relatives aux additifs alimentaires suivants pour les phosphates dans la NGAA							
Numéro de catégorie d'aliments	Observations de la CE	Catégorie d'aliments	Limite maximale		Observations	Etape	Justification fournie au groupe de travail électronique
04.2.2.6	Absence de soutien de la Communauté européenne	Légumes (y compris les champignons et les mycètes, les racines et les tubercules, les légumes à cosse et les légumineuses et l'aloé vera) et les algues, les noix et les pulpes de graines et les préparations (par ex. sauces de desserts à base de légumes, légumes confits) qui n'apparaissent pas dans la catégorie d'aliments 04.2.2.5	2,200	mg/kg	Notes 33	6	Phosphates utilisés dans cette catégorie: 339, 340, 341, 450, et 451.
04.2.2.8	Uniquement pour les produits à base de pommes de terre transformées	Légumes cuits ou surgelés (y compris les champignons et les mycètes, et les racines les tubercules et les légumes et l'aloé vera), les algues	2,200	mg/kg	Notes 33 & 76	6	Phosphates utilisés dans cette catégorie: 339, 340, 341, 450, et 451.
05.1.3	Absence de soutien de la Communauté européenne	Pâtes à tartiner à base de cacao (y compris celles pour pâtisseries)	2,200	mg/kg	Notes 33 & 88	6	Phosphates utilisés dans cette catégorie: 343, 450, 451, et 452
05.1.5		Produits d'imitation du chocolat et succédanés du chocolat	2,200	mg/kg	Note 33	6	Phosphates utilisés dans cette catégorie: 343, 450, 451, et 452
05.3	Soutien de la Communauté européenne	Gomme à mâcher	44,000	mg/kg	Note 33	6	L'emploi des phosphates dans la gomme à mâcher n'augmente pas les problèmes de sécurité étant donné que les phosphates constituent une partie de la source nutritive des phosphores aux corps humains. Les phosphates jouent un rôle important dans une large gamme de gomme à mâcher et ils sont également spécialement utilisés avec le calcium dans la gomme à mâcher spécialisée. Les phosphates utilisés dans cette catégorie: 341 et 451.

Recommandation 2 – Phosphates, SIN 338, 339i-iii, 340i-iii, 341i-iii, 342i-ii, 343i-ii, 450i-iii, 450v-vii, 451i-ii, 452i-v, 542 Le groupe de travail électronique recommande que le CCFA lors de sa 41 ^{ème} session adopte les dispositions relatives aux additifs alimentaires suivants pour les phosphates dans la NGAA							
Numéro de catégorie d'aliments	Observations de la CE	Catégorie d'aliments	Limite maximale		Observations	Etape	Justification fournie au groupe de travail électronique
06.2.1	La CE s'interroge sur le besoin technologique pour une LM aussi élevée. La LM devrait être réduite à 2.5 g/kg (hormis dans la farine fermentante)	Farines	11,900	mg/kg	Note 33	6	Phosphates utilisés dans cette catégorie: 339, 340, 341, 342, et 450.
06.3	Soutien de la Communauté européenne	Céréales pour petit déjeuner, y compris les flocons d'avoine	2,200	mg/kg	Note 33	6	Phosphates utilisés dans cette catégorie: 339, 340, 341, et 450.
06.6	Soutien de la Communauté européenne	Pâtes à frire (par ex., pour panure et enrobage de poisson ou volaille)	5,600	mg/kg	Note 33	3	Phosphates utilisés dans cette catégorie: 341 450, et 541.
08.2.2	Soutien de la Communauté européenne	Viande, volaille et gibier traités thermiquement en pièces entières ou en morceaux	3,100	mg/kg	Note 33	6	Phosphates utilisés dans cette catégorie: 339, 340, 450, 451, et 452
08.2.3	Soutien de la Communauté européenne	Viande, volaille et gibier compris, congelée, en pièces entières ou en morceaux	2,200	mg/kg	Note 33	6	Phosphates utilisés dans cette catégorie: 339, 340, 450, 451, et 452.
08.3	Soutien de la Communauté européenne	Viande, volaille et gibier transformée, hachée	2,200	mg/kg	Note 33	6	Phosphates utilisés dans cette catégorie: 339, 340, 450, 451, et 452.
08.4	La CE s'interroge sur l'utilité de la note de bas de page 88 (transfert de l'ingrédient) et s'interroge sur l'origine de l'ingrédient dont les phosphates proviendraient	Enveloppes comestibles (par exemple, pour saucisses)	1,100	mg/kg	Notes 33 & 88	6	Phosphates utilisés dans cette catégorie: 339 et 340
09.3.1	Absence de soutien de la Communauté européenne	Poisson et produits de la pêche, y compris mollusques, crustacés et échinodermes, en marinade et/ou en gelée	2,200	mg/kg	Note 33	3	Phosphates utilisés dans cette catégorie: 339, 340, 450, 451, et 452.
09.3.2	Absence de soutien de la Communauté européenne	Poisson et produits de la pêche, y compris mollusques, crustacés et échinodermes, au vinaigre et/ou en saumure	2,200	mg/kg	Note 33	6	Phosphates utilisés dans cette catégorie: 339, 340, 450, 451, et 452.
09.3.3	Absence de soutien de la Communauté européenne	Succédanés de saumon, caviar et autres produits à base d'œufs de poisson	2,200	mg/kg	Note 33	6	Phosphates utilisés dans cette catégorie: 339, 340, 450, 451, et 452.

Recommandation 2 – Phosphates, SIN 338, 339i-iii, 340i-iii, 341i-iii, 342i-ii, 343i-ii, 450i-iii, 450v-vii, 451i-ii, 452i-v, 542 Le groupe de travail électronique recommande que le CCFA lors de sa 41 ^{ème} session adopte les dispositions relatives aux additifs alimentaires suivants pour les phosphates dans la NGAA							
Numéro de catégorie d'aliments	Observations de la CE	Catégorie d'aliments	Limite maximale		Observations	Etape	Justification fournie au groupe de travail électronique
09.3.4	Uniquement dans les crustacés et les pâtes à base de poisson	Poisson et produits de la pêche en semi-conserve, y compris mollusques, crustacés et échinodermes, autres que ceux des catégories 09.3.1 à 09.3.3	2,200	mg/kg	Note 33	6	Phosphates utilisés dans cette catégorie: 339, 340, 450, 451, et 452.
10.2.1	Soutien de la Communauté européenne	Produits à base d'œufs liquides	4,400	mg/kg	Notes 33 & 67 ¹⁹	6	Phosphates utilisés dans cette catégorie: 339, 340, 450, 451, et 452
10.2.2		Produits à base d'œufs surgelés	1,290	mg/kg	Note 33	6	Phosphates utilisés dans cette catégorie: 339, 340, 450, 451, et 452
10.2.3	Absence de soutien de la Communauté européenne	Produits à base d'œufs, séchés et/ou coagulés à chaud	GMP		Note 33	6	Phosphates utilisés dans cette catégorie: 339, 340, 450, 451, et 452
10.3	Absence de soutien de la Communauté européenne	Œufs en conserve, y compris ceux conservés en base alcaline, salés et en boîte	1,000	mg/kg	Note 33	6	Phosphates utilisés dans cette catégorie: 339, 340, 450, 451, et 452
11.4		Autres sucres et sirops (par exemple xylose, sirop d'érable, nappages à base de sucre)	1,320	mg/kg	Note 33	6	Phosphates utilisés dans cette catégorie: 338 et 341
11.6		Édulcorants de table, y compris ceux contenant des édulcorants intenses	1,000	mg/kg	Note 33	6	Phosphates utilisés dans cette catégorie: 341
12.1.2	Soutien de la Communauté européenne	Succédanés du sel	4,400	mg/kg	Note 33	6	Phosphates utilisés dans cette catégorie: 341
12.2.2	Soutien de la Communauté européenne	Assaisonnements et condiments	4,400	mg/kg	Note 33	3	Phosphates utilisés dans cette catégorie: 339, 340, 341, et 451
12.4	Absence de soutien de la Communauté européenne. Une clarification sur le besoin du phosphate en tant que régulateur d'acidité serait souhaitable	Moutardes	1,320	mg/kg	Note 33	6	Phosphates utilisés dans cette catégorie: 339 et 451.
12.5.1	Soutien de la Communauté européenne	Potages et bouillons prêts pour la consommation, y compris ceux en conserve, en bouteilles et congelés	1,320	mg/kg	Note 33	6	Phosphates utilisés dans cette catégorie: 341, 450 et 451.

¹⁹ **Note 67:** A l'exception de l'emploi dans les blancs d'œufs liquides à 8800 mg/kg en tant que phosphore, et dans les œufs entiers liquides à 14700 mg/kg en tant que phosphore.

Recommandation 2 – Phosphates, SIN 338, 339i-iii, 340i-iii, 341i-iii, 342i-ii, 343i-ii, 450i-iii, 450v-vii, 451i-ii, 452i-v, 542 Le groupe de travail électronique recommande que le CCFA lors de sa 41 ^{ème} session adopte les dispositions relatives aux additifs alimentaires suivants pour les phosphates dans la NGAA							
Numéro de catégorie d'aliments	Observations de la CE	Catégorie d'aliments	Limite maximale		Observations	Etape	Justification fournie au groupe de travail électronique
12.5.2	La CE s'interroge sur la LM proposée. La LM devrait être réduite à 1.3 g/kg ce qui est suffisant pour accomplir la fonction technologique	Préparations pour potages et bouillons	6,600	mg/kg	Note 33	6	Phosphates utilisés dans cette catégorie: 341, 450 et 451.
13.3	Soutien de la Communauté européenne	Aliments diététiques destinés à des usages médicaux particuliers (à l'exclusion des produits de la catégorie 13.1)	2,200	mg/kg	Note 33	6	Phosphates utilisés dans cette catégorie: 340, 341, et 343.
13.4	Soutien de la Communauté européenne	Aliments diététiques pour régimes amaigrissants	2,200	mg/kg	Note 33	6	Phosphates utilisés dans cette catégorie: 340, 341, et 343.
13.5	Soutien de la Communauté européenne	Aliments diététiques (par ex. aliments complémentaires de régime) excluant les produits ou catégories d'aliments 13.1- 13.4 et 13.6	2,200	mg/kg	Note 33	6	Phosphates utilisés dans cette catégorie: 340, 341, et 343.
14.2.1	Absence de soutien de la Communauté européenne. La CE s'interroge sur l'utilité de la note de bas de page 88 (transfert de l'ingrédient) et s'interroge sur l'origine de l'ingrédient dont les phosphates proviendraient	Bière et boissons maltées	440	mg/kg	Notes 33 & 88	6	Phosphates utilisés dans cette catégorie: 338, 339, 340, 342, et 452.
14.2.2	Soutien de la Communauté européenne mais celle-ci s'interroge sur l'utilité de la note de bas de page 88 (transfert de l'ingrédient) et s'interroge sur l'origine de l'ingrédient dont les phosphates proviendraient	Cidre et poiré	880	mg/kg	Notes 33 & 88	6	Phosphates utilisés dans cette catégorie: 338 et 452.

Recommandation 2 – Phosphates, SIN 338, 339i-iii, 340i-iii, 341i-iii, 342i-ii, 343i-ii, 450i-iii, 450v-vii, 451i-ii, 452i-v, 542 Le groupe de travail électronique recommande que le CCFA lors de sa 41 ^{ème} session adopte les dispositions relatives aux additifs alimentaires suivants pour les phosphates dans la NGAA							
Numéro de catégorie d'aliments	Observations de la CE	Catégorie d'aliments	Limite maximale		Observations	Etape	Justification fournie au groupe de travail électronique
14.2.3	Absence de soutien de la Communauté européenne. Non autorisé par l'OIV. La CE s'interroge sur l'utilité de la note de bas de page 88 (transfert de l'ingrédient) et s'interroge sur l'origine de l'ingrédient dont les phosphates proviendraient	Vins	440	mg/kg	Notes 33 & 88	6	Phosphates utilisés dans cette catégorie: 341, 342, 451, et 452
14.2.4	Absence de soutien de la Communauté européenne. Le besoin technologique est requis. En outre la CE s'interroge sur l'utilité de la note de bas de page 88 (transfert de l'ingrédient) et s'interroge sur l'origine de l'ingrédient dont les phosphates proviendraient	Vins (de produit autre que le raisin)	440	mg/kg	Notes 33 & 88	6	Phosphates utilisés dans cette catégorie: 341, 342, 451, et 452
14.2.5	Soutien de la Communauté européenne mais s'interroge sur l'utilité de la note de bas de page 88 (transfert de l'ingrédient) et s'interroge sur l'origine de l'ingrédient dont les phosphates proviendraient	Hydromel	440	mg/kg	Notes 33 & 88	6	Phosphates utilisés dans cette catégorie: 341, 342, 451, et 452
14.2.6	Soutien de la Communauté européenne mais s'interroge sur l'utilité de la note de bas de page 88 (transfert de l'ingrédient) et s'interroge sur l'origine de l'ingrédient dont les phosphates proviendraient	Spiritueux contenant plus de 15 pour cent d'alcool	440	mg/kg	Notes 33 & 88	6	Phosphates utilisés dans cette catégorie: 341, 342, 451, et 452
15.0	Soutien de la Communauté européenne	Amuse-gueule salés prêts à consommer	2,200	mg/kg	Note 33	6	Phosphates utilisés dans cette catégorie: 339, 341, 450, 451, et 452.

Recommandation 3 – Phosphates, SIN 338, 339i-iii, 340i-iii, 341i-iii, 342i-ii, 343i-ii, 450i-iii, 450v-vii, 451i-ii, 452i-v, 542 Le groupe de travail électronique recommande que le CCFA lors de sa 41 ^{ème} session discute plus avant des dispositions relatives aux additifs alimentaires suivants pour les phosphates dans la NGAA.							
Numéro de catégorie d'aliments	Observations de la CE	Catégorie d'aliments	Limite maximale		Observations	Etape	Justification fournie au groupe de travail électronique
01.1.1	Uniquement dans le lait UHT et stérilisé. En outre la LM devrait être réduite à 400 mg/kg ce qui est suffisant pour accomplir la fonction technologique. La CE s'interroge sur l'utilité de la note de bas de page 88 (transfert de l'ingrédient) et s'interroge sur l'origine de l'ingrédient dont les phosphates proviendraient	Lait et lait battu (nature)	1,500	mg/kg	Notes 33 & 88	3	<p>1) Dans le passé, l'industrie au Canada a indiqué que l'emploi du phosphate monoammonique dans le lait battu de non culture à 270 ppm exprimé en tant que phosphore était technologiquement suffisant.</p> <p>2) Seulement en UHT et lait stérilisé. En addition la LM devrait être diminuée à 400 mg/kg ce qui est suffisant pour accomplir la fonction technologique.</p> <p>3) Phosphates utilisés dans cette catégorie: 338, 339, 340, 341, 450, 451, et 452.</p>
01.2	La LM devrait être réduite à 1000 mg/kg conformément à la proposition établie dans l'alinorm 08/31/11 annexe VI qui doit être adoptée lors de la 31 ^{ème} session du Codex Alimentarius Commission (CL 2008/02-MMP). La CE s'interroge sur l'utilité de la note de bas de page 88 (transfert de l'ingrédient) et s'interroge sur l'origine de l'ingrédient dont les phosphates proviendraient	Produits laitiers fermentés et emprésurés (nature), à l'exception des produits de la catégorie 01.1.2 (boissons lactées)	2,200	mg/kg	Notes 33 & 88	3	<p>1) Devraient être réduits à 1000 mg/kg (en tant que P) conformément à la proposition exposée dans l'alinorm 08/31/11 annexe VI qui doit être adoptée par la 31^{ème} session de la Commission du Codex Alimentarius (CL 2008/02-MMP)</p> <p>2) Phosphates utilisés dans cette catégorie: 338, 339, 340, 341, 450, 451, et 452</p>
01.4	La LM semble excessive. Une valeur de 1100 mg/kg a été proposée par l'Alinorm 08/31/11 annexe V pour les crèmes et les crèmes préparées	Crème (nature) et produits similaires	2,200	mg/kg	Notes 33 & 88	6	<p>1) Une valeur de 1100 mg/kg (en tant que P) a été proposée par l'Alinorm 08/31/11 annexe V pour les crèmes et les crèmes préparées</p> <p>2) Phosphates utilisés dans cette catégorie: 338, 339, 340, 341, 450, 451, et 452.</p>

Recommandation 3 – Phosphates, SIN 338, 339i-iii, 340i-iii, 341i-iii, 342i-ii, 343i-ii, 450i-iii, 450v-vii, 451i-ii, 452i-v, 542 Le groupe de travail électronique recommande que le CCFA lors de sa 41 ^{ème} session <u>discute plus avant</u> des dispositions relatives aux additifs alimentaires suivants pour les phosphates dans la NGAA.							
Numéro de catégorie d'aliments	Observations de la CE	Catégorie d'aliments	Limite maximale		Observations	Etape	Justification fournie au groupe de travail électronique
01.6.1	La LM semble excessive. Environ 1000 mg/kg semble suffisant pour accomplir la fonction technologique (Stan 273-1968; stan 275-1973).	Fromages non affinés	10,000	mg/kg	Note 33	6	<p>1) 1000 mg/kg (en tant que P) semble suffisante pour accomplir la fonction technologique (Stan 273-1968 Stan 275-1973).</p> <p>2) Réduit la limite maximale à 3500 mg/kg, ainsi que cela est référencé dans la norme Codex 221 (2001) pour le fromage non affiné</p> <p>3) Phosphates utilisés dans cette catégorie: 338, 339, 340, 341, 450i et 450 ii, 452, et 541.</p>
01.6.2	Absence de soutien de la Communauté européenne. Pas autorisé dans aucune des normes de produits pertinentes	Fromage affiné	880	mg/kg	Note 33	6	<p>1) Ne sont autorisés dans aucune des normes de produits rattachées aux produits à base de fromage</p> <p>2) Phosphates utilisés dans cette catégorie: 338, 339, 340, 341, 450i et 450 ii, 452, et 541.</p>
01.7	La LM semble excessive. Une LM de 1500 mg/kg semble suffisante pour accomplir la fonction technologique	Desserts lactés (par ex. pudding, fruit ou yaourts aromatisés)	10,500	mg/kg	Note 33	3	<p>1) Une limite de 1500 mg/kg (en tant que P) semble suffisante pour accomplir la fonction technologique</p> <p>2) Phosphates utilisés dans cette catégorie: 339, 340, 341, 450, 451, et 452</p>
01.8.1		Lactosérum liquide et produits à base de lactosérum liquide, sauf fromage de lactosérum	880	mg/kg	Note 33	6	<p>1) L'industrie au Canada a indiqué un besoin technologique pour l'emploi du phosphate de calcium, tribasique, dans le lactosérum liquide, en tant que transporteur pour le peroxyde de benzoyle mais à des niveaux plus bas que ceux proposés ici.</p> <p>2) Phosphates utilisés dans cette catégorie: 339, 340, 450, 451, et 452</p>
02.4	Une LM de 1500 mg/kg semble suffisante pour accomplir la fonction technologique	Desserts à base de matière grasse sauf les desserts lactés de la catégorie 01.7	7,000	mg/kg	Note 33	6	<p>1) Une limite de 1500 mg/kg (en tant que P) semble suffisante pour accomplir la fonction technologique</p> <p>2) Phosphates utilisés dans cette catégorie: 339, 340, 450</p>

Recommandation 3 – Phosphates, SIN 338, 339i-iii, 340i-iii, 341i-iii, 342i-ii, 343i-ii, 450i-iii, 450v-vii, 451i-ii, 452i-v, 542 Le groupe de travail électronique recommande que le CCFA lors de sa 41 ^{ème} session discute plus avant des dispositions relatives aux additifs alimentaires suivants pour les phosphates dans la NGAA.							
Numéro de catégorie d'aliments	Observations de la CE	Catégorie d'aliments	Limite maximale		Observations	Etape	Justification fournie au groupe de travail électronique
03.0	La CE s'y oppose, la LM est beaucoup trop élevée. Une LM de 500 mg/kg semble suffisante pour accomplir la fonction technologique	Glaces de consommation (y compris sorbets)	12,000	mg/kg	Note 33	6	1) Une limite de 500 mg/kg (en tant que P) semble suffisante pour accomplir la fonction technologique 2) Recommande la diminution de la valeur maximale à 7500 3) Phosphates utilisés dans cette catégorie: 338, 339, 340, 341, 450, et 452.
04.1.2.1	Absence de soutien de la Communauté européenne. Pas de besoin technologique	Fruit congelé	200	mg/kg	Note 33	6	1) Le besoin technologique n'est pas reconnu dans de tels produits 2) La limite maximale pourrait être élevée à 350 mg/kg, étant donné qu'une telle limite est nécessaire pour obtenir une activation de l'eau correcte et stabiliser la couleur à travers la durée de conservation de tels produits. 3) Phosphates utilisés dans cette catégorie: 450 et 452.
04.1.2.2	Absence de soutien de la Communauté européenne. Pas de besoin technologique	Fruit sec	10	mg/kg	Note 33	6	1) Le besoin technologique n'est pas reconnu dans de tels produits. 2) La limite maximale devrait être élevée à 500 mg/kg, étant donné qu'une telle limite est nécessaire pour obtenir une activation de l'eau correcte et stabiliser la couleur à travers la durée de conservation de tels produits. 3) Phosphates utilisés dans cette catégorie: 450 et 452.
04.1.2.4	Absence de soutien de la Communauté européenne.	Fruits en boîte ou en bocaux (pasteurisés)	200	mg/kg	Note 33	6	1) On s'interroge sur le besoin technologique. 2) Phosphates utilisés dans cette catégorie: 338, 341, 451, 452.
04.1.2.5	Absence de soutien de la Communauté européenne.	Confitures, gelées et marmelades	530	mg/kg	Note 33	6	1) On s'interroge sur le besoin technologique. 2) Phosphates utilisés dans cette catégorie: 338, 341i

Recommandation 3 – Phosphates, SIN 338, 339i-iii, 340i-iii, 341i-iii, 342i-ii, 343i-ii, 450i-iii, 450v-vii, 451i-ii, 452i-v, 542 Le groupe de travail électronique recommande que le CCFA lors de sa 41 ^{ème} session <u>discute plus avant</u> des dispositions relatives aux additifs alimentaires suivants pour les phosphates dans la NGAA.							
Numéro de catégorie d'aliments	Observations de la CE	Catégorie d'aliments	Limite maximale		Observations	Etape	Justification fournie au groupe de travail électronique
04.1.2.7	Soutien de la Communauté européenne	Fruits confits	10	mg/kg	Note 33	6	1) Réviser la limite maximale à 350 mg/kg, une telle limite est nécessaire pour obtenir une activation correcte de l'eau et stabiliser la couleur à travers la durée de conservation de tels produits. 2) Phosphates utilisés dans cette catégorie: 450 et 452
04.1.2.8	Absence de soutien de la Communauté européenne. Une LM de 400 mg/kg semble suffisante pour accomplir la fonction technologique	Préparations à base de fruits, y compris les pulpes, les purées, les nappages à base de fruits et le lait de coco	7,000	mg/kg	Note 33	6	1) Une LM de 400 mg/kg (en tant que P) semble suffisante pour accomplir la fonction technologique 2) Phosphates utilisés dans cette catégorie: 338, 341i
04.1.2.9	Absence de soutien de la Communauté européenne. Une LM de 1500 mg/kg semble suffisante pour accomplir la fonction technologique	Desserts à base de fruits, y compris les desserts à base d'eau aromatisée aux fruits	7,000	mg/kg	Note 33	6	1) Une LM de 1500 mg/kg (en tant que P) semble suffisante pour accomplir la fonction technologique 2) Phosphates utilisés dans cette catégorie: 338, 341i
04.1.2.11	Absence de soutien de la Communauté européenne. La LM semble excessive	Pâtes à base de fruits utilisées en pâtisserie	7,000	mg/kg	Note 33	6	1) La LM semble excessive 2) Phosphates utilisés dans cette catégorie: 338 et 341i.
04.2.1.3	Absence de soutien de la Communauté européenne à l'exception des produits à base de pommes de terre transformées	Légumes frais épluchés, coupés ou râpés (y compris champignons, racines et tubercules, légumes secs et légumineuses, aloès ordinaire), algues marines, fruits à coque et graines	5,600	mg/kg	Notes 33 & 76	6	1) Ajouter la note "seulement dans les produits transformés à base de pommes de terre" 2) Phosphates utilisés dans cette catégorie: 339, 340, 341, 450, et 451.
04.2.2.1	Absence de soutien de la Communauté européenne à l'exception des produits à base de pommes de terre transformées	Légumes surgelés (y compris champignons, racines et tubercules, légumes secs et légumineuses, aloès ordinaire), algues marines, fruits à coque et graines	5,000	mg/kg	Notes 33 & 76	6	1) Ajouter la note "seulement dans les produits transformés à base de pommes de terre" 2) Phosphates utilisés dans cette catégorie: 339, 340, 341, 450, et 451.

Recommandation 3 – Phosphates, SIN 338, 339i-iii, 340i-iii, 341i-iii, 342i-ii, 343i-ii, 450i-iii, 450v-vii, 451i-ii, 452i-v, 542 Le groupe de travail électronique recommande que le CCFA lors de sa 41 ^{ème} session discute plus avant des dispositions relatives aux additifs alimentaires suivants pour les phosphates dans la NGAA.							
Numéro de catégorie d'aliments	Observations de la CE	Catégorie d'aliments	Limite maximale		Observations	Etape	Justification fournie au groupe de travail électronique
04.2.2.4	Absence de soutien de la Communauté européenne	Légumes en boîte ou en bocaux (pasteurisés) ou pasteurisés sous pression (y compris champignons, racines et tubercules, légumes secs et légumineuses, aloès ordinaire), et algues marines	2,200	mg/kg	Note 33	6	1) On s'interroge sur le besoin technologique étant donné que les phosphates sont employés de façon primaire en tant qu'agents de rétention d'eau 2) Phosphates utilisés dans cette catégorie: 339, 340, 341, 450, et 451.
04.2.2.7	Absence de soutien de la Communauté européenne	Légumes fermentés (y compris les champignons et les mycètes, les racines et les tubercules, les légumes à cosse et les légumineuses et l'aloé vera) et des produits à base d'algues, excepté les produits à base de soja fermenté des catégories d'aliments 06.8.6, 06.8.7, 12.9.1, 12.9.2.1 et 12.9.2.3	2,200	mg/kg	Notes 33 & 76	6	1) On s'interroge sur le besoin technologique étant donné que les phosphates sont employés de façon primaire en tant qu'agents de rétention d'eau 2) Phosphates utilisés dans cette catégorie: 339, 340, 341, 450, et 451.
04.2.2.8	Absence de soutien de la Communauté européenne à l'exception des produits à base de pommes de terre transformées	Légumes cuits ou surgelés (y compris les champignons et les mycètes, et les racines les tubercules et les légumes et l'aloé vera), les algues	2,200	mg/kg	Notes 33 & 76	6	1) Ajouter la note "seulement dans les produits transformés à base de pommes de terre" 2) Phosphates utilisés dans cette catégorie: 339, 340, 341, 450, et 451.
05.1.1	Absence de soutien de la Communauté européenne. En outre, la CE interroge sur l'emploi de la note de bas de page 88 (transfert à partir de l'ingrédient) et se demande de quel ingrédient les phosphates viendraient	Préparations au cacao (poudres) et pâte/tourteau de cacao.	6,000	mg/kg	Notes 33 & 88	6	1) non autorisé dans la norme de produits sur la norme 105- 1981 relative à la poudre de cacao 2) Phosphates utilisés dans cette catégorie: 340, 341, 343, et 450.

Recommandation 3 – Phosphates, SIN 338, 339i-iii, 340i-iii, 341i-iii, 342i-ii, 343i-ii, 450i-iii, 450v-vii, 451i-ii, 452i-v, 542 Le groupe de travail électronique recommande que le CCFA lors de sa 41 ^{ème} session <u>discute plus avant</u> des dispositions relatives aux additifs alimentaires suivants pour les phosphates dans la NGAA.							
Numéro de catégorie d'aliments	Observations de la CE	Catégorie d'aliments	Limite maximale		Observations	Etape	Justification fournie au groupe de travail électronique
05.1.4	Absence de soutien de la Communauté européenne	Produits à base de cacao et de chocolat	2,200	mg/kg	Note 33	6	1) Les phosphates ont une fonction technologique en tant qu'émulsifiant et la limite est nécessaire afin d'accomplir l'emploi prévu. 2) non autorisé dans la norme de produits sur la norme 87-1981 relatives aux produits à base de chocolat 3) Phosphates utilisés dans cette catégorie: 343, 450, 451 et 452.
05.2	Soutien de la Communauté européenne	Confiserie y compris les bonbons durs et mous, les nougats, etc. autre que les catégories d'aliments 05.1, 05.3, et 05.4	2,200	mg/kg	Note 33	6	1) 10,000 mg/kg est requis pour une application technique dans les confiseries dures et tendres. 2) Phosphates utilisés dans cette catégorie: 339, 341, 450
05.4	Absence de soutien de la Communauté européenne : La LM semble excessive	Décorations (pour boulangerie fine), nappages (sans fruit) et sauces sucrées	7,000	mg/kg	Note 33	6	1) Une LM de 1500 mg/kg (en tant que P) semble suffisante pour accomplir la fonction technologique 2) Phosphates utilisés dans cette catégorie: 339, 450 et 452
06.1	Absence de soutien de la Communauté européenne. Pas de besoin dans cette denrée alimentaire de base	Graines céréalières entières, brisées ou en flocons, y compris le riz	440	mg/kg	Note 33	6	1) On s'interroge sur le besoin technologique dans ce produit de base. 2) Pour l'auxiliaire antiagglomérant, des limites élevées d'approximativement 4000 mg/kg peuvent être requises 3) Phosphates utilisés dans cette catégorie: 339, 340, 341, 450, 451, et 45
06.2.2		Amidons	6,200	mg/kg	Note 33	3	1) Davantage d'informations sont requises 2) Phosphates utilisés dans cette catégorie: 339 et 451
06.4.1	Soutien de la Communauté européenne hormis pour les pâtes	Pâtes et nouilles fraîches et produits similaires	2,000	mg/kg	Note 33	3	1) Le besoin en pâte fraîche n'est pas reconnu 2) Phosphates utilisés dans cette catégorie: 340, 341, 450, 451, et 452
06.4.2	Soutien de la Communauté européenne hormis pour les pâtes	Pâtes et nouilles sèches et produits similaires	2,200	mg/kg	Note 33	3	1) Le besoin en pâte fraîche n'est pas reconnu 2) Phosphates utilisés dans cette catégorie: 340, 341, 450, 451, et 452

Recommandation 3 – Phosphates, SIN 338, 339i-iii, 340i-iii, 341i-iii, 342i-ii, 343i-ii, 450i-iii, 450v-vii, 451i-ii, 452i-v, 542 Le groupe de travail électronique recommande que le CCFA lors de sa 41 ^{ème} session <u>discute plus avant</u> des dispositions relatives aux additifs alimentaires suivants pour les phosphates dans la NGAA.							
Numéro de catégorie d'aliments	Observations de la CE	Catégorie d'aliments	Limite maximale		Observations	Etape	Justification fournie au groupe de travail électronique
06.4.3	Soutien de la Communauté européenne hormis pour les pâtes	Pâtes et nouilles précuites et produits similaires	2,200	mg/kg	Note 33	3	<p>1) Le besoin technologique en tant qu'émulsifiant et la limite maximale est nécessaire afin d'accomplir la fonction prévue.</p> <p>2) Ajouter la note "seulement dans les pâtes"</p> <p>3) Phosphates utilisés dans cette catégorie: 340, 341, 450, 451, et 452.</p>
06.5	La LM semble excessive	Desserts à base de céréales et d'amidon (par ex., gâteaux de riz, puddings au tapioca)	7,000	mg/kg	Note 33	6	<p>1) Une LM de 1500 mg/kg (en tant que P) semble suffisante pour accomplir la fonction technologique</p> <p>2) Phosphates utilisés dans cette catégorie: 339, 341 et 450.</p>
07.0	Absence de soutien de la Communauté européenne hormis dans le pain sodique	Produits de boulangerie	9,300	mg/kg	Note 33	6	<p>1) Denrée alimentaire consommée largement. On s'interroge sur le besoin technologique pour tous les produits dans cette catégorie.</p> <p>2) Phosphates utilisés dans cette catégorie: 340, 341, 343, 450, 452, et 541.</p>
08.1.1	Absence de soutien de la Communauté européenne. Pas de besoin dans les denrées alimentaires de base	Viande fraîche, volaille et gibier compris, en pièces entières ou en morceaux	1,100	mg/kg	Note 33	6	<p>1) L'industrie a indiqué un besoin technologique pour l'emploi des phosphates dans la viande fraîche solide et la volaille (avec un pourcentage minimal défini de teneur en protéine)</p> <p>2) Cet additif n'est pas nécessaire dans la viande fraîche non transformée</p> <p>3) Phosphates utilisés dans cette catégorie: 339, 340, 450, et 452.</p>
08.2.1	Soutien de la Communauté européenne	Viande, volaille et gibier inclus, transformée non cuite en pièces entières ou en morceaux	2,200	mg/kg	Note 33	6	<p>1) Cet additif n'est pas nécessaire dans la viande fraîche non transformée</p> <p>2) Phosphates utilisés dans cette catégorie: 339, 340, 450, et 452</p>

Recommandation 3 – Phosphates, SIN 338, 339i-iii, 340i-iii, 341i-iii, 342i-ii, 343i-ii, 450i-iii, 450v-vii, 451i-ii, 452i-v, 542 Le groupe de travail électronique recommande que le CCFA lors de sa 41 ^{ème} session <u>discute plus avant</u> des dispositions relatives aux additifs alimentaires suivants pour les phosphates dans la NGAA.							
Numéro de catégorie d'aliments	Observations de la CE	Catégorie d'aliments	Limite maximale		Observations	Etape	Justification fournie au groupe de travail électronique
09.1.1	Absence de soutien de la Communauté européenne. Pas de besoin dans le poisson frais	Poisson frais	GMP		Note 33	6	<p>1) Non nécessaire dans le poisson frais (seulement nécessaire lorsque le poisson est congelé afin de prévenir la perte par exsudat)</p> <p>2) Phosphates utilisés dans cette catégorie: 339, 340, 450, 451, et 452.</p> <p>3) L'emploi de traitements à base de phosphates rehausse la qualité de conservation ou la stabilité du poisson frais. Les phosphates ont démontré avoir les effets techniques nécessaires à la fois d'un agent stabilisant l'humidité et d'un agent de conservation. Il a été démontré que les phosphates réduisaient les microorganismes sur la surface de poisson après le traitement initial et durant l'entreposage et de ce fait augmentent la durée de conservation du produit et réduisent les risques relatifs à la sécurité du consommateur. Les phosphates ont la propriété démontrée de retenir l'humidité (perte par exsudat). L'effet technique de l'humectant complète les propriétés de conservation en maintenant l'acceptation du consommateur sur une durée de conservation plus longue</p>
09.2.1	Uniquement dans le poisson non transformé, congelé et surgelé	Poisson surgelé, filets de poisson et produits dérivés y compris les mollusques, les crustacés et les échinodermes	2,200	mg/kg	Note 33	6	<p>1) Ajouter la note "à l'exception des produits à base de poisson"</p> <p>2) Phosphates utilisés dans cette catégorie: 339, 340, 450, 451, et 452.</p>
09.2.2	Hormis les produits à base de poisson	Poisson surgelé, filets de poisson et produits dérivés y compris les mollusques, les crustacés et les échinodermes	2,200	mg/kg	Note 33	6	<p>1) Ajouter la note "à l'exception des produits à base de poissons"</p> <p>2) Phosphates utilisés dans cette catégorie: 339, 340, 450, 451, et 452.</p>

Recommandation 3 – Phosphates, SIN 338, 339i-iii, 340i-iii, 341i-iii, 342i-ii, 343i-ii, 450i-iii, 450v-vii, 451i-ii, 452i-v, 542 Le groupe de travail électronique recommande que le CCFA lors de sa 41 ^{ème} session discute plus avant des dispositions relatives aux additifs alimentaires suivants pour les phosphates dans la NGAA.							
Numéro de catégorie d'aliments	Observations de la CE	Catégorie d'aliments	Limite maximale		Observations	Etape	Justification fournie au groupe de travail électronique
09.2.3	Uniquement dans les mollusques et les crustacés surgelés	Produits de la pêche hachés et en sauce surgelés, incluant mollusques, crustacés et échinodermes	2,200	mg/kg	Note 33	6	1) Ajouter la note "seulement dans les mollusques et crustacés congelés" 2) Phosphates utilisés dans cette catégorie: 339, 340, 450, 451, et 452.
09.2.4.1	Uniquement dans le surimi, le poisson, et la pâte de crustacés	Poisson et produits de la pêche cuits	2,200	mg/kg	Note 33	6	1) Ajouter la note "seulement dans le surimi, le poisson et la pâte de crustacés" 2) Phosphates utilisés dans cette catégorie: 339, 340, 450, 451, et 452.
09.2.4.2	Soutien de la Communauté européenne dans les crustacés en boîte	Mollusques et crustacés et échinodermes cuits	2,200	mg/kg	Note 33	6	1) Ajoutez la note "seulement dans les mollusques et crustacés congelés" 2) Phosphates utilisés dans cette catégorie: 339, 340, 450, 451, et 452.
09.2.5		Poissons frais et produits dérivés fumés, séchés fermentés et/ou salés, y compris mollusques, crustacés et échinodermes	2,200	mg/kg	Note 33	3	1) Ajoutez la note "seulement dans la pâte de poisson" 2) Phosphates utilisés dans cette catégorie: 339, 340, 450, 451, et 452.
09.3.4	Soutien de la Communauté européenne pour les crustacés et la pâte de poisson	Poisson et produits de la pêche en semi-conserve, y compris mollusques, crustacés et échinodermes, autres que ceux des catégories 09.3.1 à 09.3.3	2,200	mg/kg	Note 33	6	1) Ajoutez la note "seulement dans la pâte de poisson et crustacés" 2) Phosphates utilisés dans cette catégorie: 339, 340, 450, 451, et 452.
09.4	Soutien de la Communauté européenne	Poisson et produits de la pêche, en conserve, y compris fermentés ou en boîte, y compris mollusques, crustacés et échinodermes	2,200	mg/kg	Note 33	6	1) Réduit la LM à 400 mg/kg et à ajouter une note "seulement dans surimi et les produits à base de crustacés en conserve" 2) Phosphates utilisés dans cette catégorie: 339, 340, 450, 451, et 452.
10.2.3	Pas de commentaires. Au moins une LM devrait être fixée	Produits à base d'œufs, séchés et/ou coagulés à chaud	GMP		Note 33	6	1) Phosphates utilisés dans cette catégorie: 339, 340, 450, 451, et 452 2) La limite numérique devrait être élaborée.

Recommandation 3 – Phosphates, SIN 338, 339i-iii, 340i-iii, 341i-iii, 342i-ii, 343i-ii, 450i-iii, 450v-vii, 451i-ii, 452i-v, 542 Le groupe de travail électronique recommande que le CCFA lors de sa 41 ^{ème} session discute plus avant des dispositions relatives aux additifs alimentaires suivants pour les phosphates dans la NGAA.							
Numéro de catégorie d'aliments	Observations de la CE	Catégorie d'aliments	Limite maximale		Observations	Etape	Justification fournie au groupe de travail électronique
10.4	La LM semble élevée. Une LM de 1.36 mg/kg devrait être suffisante pour accomplir la fonction technologique	Desserts à base d'œufs (par ex., flans).	7,000	mg/kg	Note 33	6	1) Phosphates utilisés dans cette catégorie: 339, 340, 450, 451, et 452 2) Une LM de 1000 mg/kg (en tant que P) semble suffisante pour accomplir la fonction technologique
12.2.1	La CE ne soutient pas cette recommandation et s'interroge sur la fonction technologique.	Fines herbes et épices		GMP	Note 33	6	1) Remplacer les BPF par un niveau numérique d'emploi 2) Phosphates utilisés dans cette catégorie: 341
12.6	La LM semble élevée	Sauces et produits similaires	8,000	mg/kg	Note 33	6	1) La limite semble plus élevée que cela est technologiquement nécessaire 2) Phosphates utilisés dans cette catégorie: 338, 339, 340, 341, et 452.
12.7	Soutien de la Communauté européenne. On devrait attribuer un niveau numérique.	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)		GMP	Note 33	6	1) Nécessite une limite numérique appropriée 2) Phosphates utilisés dans cette catégorie: 338, 339, 341, 450, 451, et 452.
13.2	La limite semble élevée. Une LM de 0.45 g/kg devrait être suffisante pour accomplir la fonction technologique	Aliments complémentaires pour nourrissons et jeunes enfants	2,200	mg/kg	Note 33	6	1) (SIN 339) est utilisé en tant que régulateur d'acidité et son emploi est conforme aux critères dans la section 3.2 du préambule à la NGAA. 2) Si cette disposition doit être conforme à la norme Codex 074-1981, rev. 2006, aliments à base de céréales transformées destinées à l'alimentation pour les nourrissons et les jeunes enfants, le niveau proposé serait plus élevé étant donné que 4400 mg/kg en tant que phosphore est stipulé dans la norme 3) Le niveau est trop élevé 4) Phosphates utilisés dans cette catégorie: 340, 341, et 343.

Recommandation 3 – Phosphates, SIN 338, 339i-iii, 340i-iii, 341i-iii, 342i-ii, 343i-ii, 450i-iii, 450v-vii, 451i-ii, 452i-v, 542 Le groupe de travail électronique recommande que le CCFA lors de sa 41 ^{ème} session <u>discute plus avant</u> des dispositions relatives aux additifs alimentaires suivants pour les phosphates dans la NGAA.							
Numéro de catégorie d'aliments	Observations de la CE	Catégorie d'aliments	Limite maximale		Observations	Etape	Justification fournie au groupe de travail électronique
13.6	Soutien de la Communauté européenne	Compléments alimentaires	2,200	mg/kg	Note 33	6	Phosphates 340, 341, et 343 fournit des nutriments, soit en tant que phosphate de potassium, phosphate de calcium ou phosphate de magnésium. La limite maximale devrait être révisée pour les BPF pour se conformer aux exigences nutritionnelles du pays/région particulier.
14.1.2.2	Absence de soutien de la Communauté européenne.	Jus de légumes	2,500	mg/kg	Notes 33 & 88	6	1) Suggère l'harmonisation avec le niveau autorisé de 1000 mg/kg dans les jus de fruits et les nectars 2) Phosphates utilisés dans cette catégorie: 338, 339, 450, et 452.
14.1.2.4	Absence de soutien de la Communauté européenne.	Concentrés pour jus de légumes	2,500	mg/kg	Notes 33 & 88	6	1) On suggère 1000 mg/kg 2) Phosphates utilisés dans cette catégorie: 338, 339, 450, et 452.
14.1.3.2	Absence de soutien de la Communauté européenne.	Nectar de légumes	2,500	mg/kg	Notes 33 & 88	6	1) On suggère 1000 mg/kg 2) Phosphates utilisés dans cette catégorie: 338, 339, 450, et 452.
14.1.3.4	Absence de soutien de la Communauté européenne.	Concentrés pour nectar de légumes	2,500	mg/kg	Notes 33 & 88	6	1) On suggère 1000 mg/kg 2) Phosphates utilisés dans cette catégorie: 338, 339, 450, et 452.
14.1.4	Absence de soutien de la Communauté européenne. La LM est beaucoup trop élevée.	Boissons à base d'eau aromatisée, y compris les boissons pour « sportifs », les boissons « énergétiques » ou les boissons «électrolytes», et les boissons concentrées	12,000	mg/kg	Note 33	6	1) La LM semble très excessive. Une limite de 500 mg/kg (en tant que P) semble suffisante pour accomplir la fonction technologique 2) Nous sommes d'avis que la LM proposée est basée sur les phosphates et n'est pas exprimée en tant que phosphore (P, Note 33). Suggère d'adopter 3000 mg/kg en tant que phosphore (note 33) basé sur le besoin technologique du SIN 452i. Pour tous les autres phosphates, une limite maximale de 1000 mg/kg en tant que P serait suffisante 3) La limite maximale devrait être modifiée en BPF pour être conforme aux exigences nutritionnelles d'un pays/région particulière. 4) Phosphates utilisés dans cette catégorie: 338, 339, 340, 341, 450, 451, et 452

Recommandation 3 – Phosphates, SIN 338, 339i-iii, 340i-iii, 341i-iii, 342i-ii, 343i-ii, 450i-iii, 450v-vii, 451i-ii, 452i-v, 542 Le groupe de travail électronique recommande que le CCFA lors de sa 41 ^{ème} session discute plus avant des dispositions relatives aux additifs alimentaires suivants pour les phosphates dans la NGAA.							
Numéro de catégorie d'aliments	Observations de la CE	Catégorie d'aliments	Limite maximale		Observations	Etape	Justification fournie au groupe de travail électronique
14.1.5	Uniquement pour les boissons à base de café pour distribution	Café, succédanés de café, thé, infusions, et autres boissons chaudes à base de céréales à l'exclusion du cacao.	880	mg/kg	Note 33	6	1) Phosphates utilisés dans cette catégorie: 338, 339, 340, 341, 450, et 452 2) Ajouter la note: "seulement pour les boissons à base de café pour machine distributrice, thé soluble et infusions instantanées"
14.2.7	La limite est excessive. Environ 0.5g /kg devrait être suffisant pour accomplir la fonction technologique	Boissons alcoolisées aromatisées (par ex., bière, vins et spiritueux du type boisson rafraîchissante, rafraîchissements à faible teneur en alcool)	12,000	mg/kg	Notes 33 & 88	6	1) La limite est excessive 2) Cette limite 12000 mg/kg, de phosphates est nécessaire à cause des conditions de croissance spécifiques de la boisson alcoolisée aromatisée.
16.0	La CE s'y oppose	Aliments composites - aliments n'entrant pas dans les catégories 01 à 15.	2,000	mg/kg	Note 33	6	1) Les denrées alimentaires devraient être clairement définies. 2) La quantité de phosphates nécessaires dépend de l'application alimentaire spécifique. La limite maximale devrait être modifiée pour les BPF afin d'être conformes aux exigences nutritionnelles du pays/de la région spécifique. 3) Phosphates utilisés dans cette catégorie: 338, 339, 340, 341, 342,343, 450, 451, 452, et 542.

SELS D'AMMONIUM D'ACIDES PHOSPHATIDIQUES (SIN 442)

13. Le JECFA (1974) lors de sa 18^{ème} session a assigné une DJA de 30 mg/kg pc pour les sels d'ammonium d'acides phosphatidiques.

14. Les noms de catégories Codex ainsi que le Système de numérotation internationale pour les additifs alimentaires (CAC/GL 36-1989) associe les fonctions technologiques d'émulsifiant aux sels d'ammonium d'acides phosphatidiques

Recommandation 1 – sels d’ammonium d’acides phosphatidiques, SIN 442 Le groupe de travail électronique recommande que le CCFA lors de sa 41 ^{ème} session adopte les dispositions relatives aux additifs alimentaires suivants pour les sels d’ammonium d’acides phosphatidiques dans la NGAA.							
Numéro de catégorie d’aliments	Observations de la CE	Catégorie d’aliments	Limite maximale		Observations	Etape	Justification fournie au groupe de travail électronique
01.7	Absence de soutien de la Communauté européenne. En outre la norme 243-2003 ne couvre pas toute la catégorie 01.7 mais est uniquement réduite au lait fermenté	Desserts lactés (par ex. pudding, fruit ou yaourts aromatisés)	5000	mg/kg		6	<p>1) Conforme à la norme Codex 243-2003 (Laits fermentés (aromatisés, traités par la chaleur et non traités à la chaleur): l’emploi d’additifs appartenant à la classe "émulsifiants" est technologiquement justifié dans les laits fermentés aromatisés et les laits fermentés aromatisés traités à la chaleur après la fermentation. L’emploi est justifié dans la portion lactée.</p> <p>2) L’industrie au Canada a indiqué le besoin technologique existant d’appliquer cet additif.</p>
03.0	Absence de soutien de la Communauté européenne.	Glaces de consommation (y compris sorbets)	7500	mg/kg		6	L’industrie au Canada a indiqué le besoin technologique existant d’appliquer cet additif.
05.1.1	Soutien de la Communauté européenne	Préparations au cacao (poudres) et pâte/tourteau de cacao.	10000	mg/kg	Note 97 ²⁰	6	<p>1) Conforme à la norme Codex 105-1981 (Poudres au cacao (Cacao) et mélanges secs de cacao et de sucre) et norme Codex 141-1983 pour la pâte de cacao (Cacao) (liqueur au Cacao/Chocolat) et pour tourteau de cacao : disposition pour l’emploi en tant qu’émulsifiant à une limite maximale de 10 g/kg sur le produit fini /produits à base de cacao/chocolat finis.</p> <p>2) L’industrie au Canada a indiqué le besoin technologique existant d’appliquer cet additif.</p>
05.1.4	Soutien de la Communauté européenne	Produits à base de cacao et de chocolat	10000	mg/kg		6	<p>1) Conforme à la norme Codex 87-1981 (Chocolat et produits au chocolat): disposition pour l’emploi en tant qu’émulsifiant à une limite maximale de de 10 g/kg unique ou de 15 g/kg en combinaison avec certains autres émulsifiants, dans les produits décrits sous 2.1 et 2.2 de la norme de produits.</p> <p>2) L’industrie au Canada a indiqué le besoin technologique existant d’appliquer cet additif.</p>
05.1.5	Soutien de la Communauté européenne	Produits d’imitation du chocolat et succédanés du chocolat	10000	mg/kg		6	

²⁰ **Note 97:** Dans le produit final/ les produits à base de cacao/chocolat.

Recommandation 2 – sels d’ammonium d’acides phosphatidiques, SIN 442 Le groupe de travail électronique recommande que le CCFA lors de sa 41 ^{ème} session discute plus avant les dispositions relatives aux additifs alimentaires suivants pour les sels d’ammonium d’acides phosphatidiques dans la NGAA.							
Numéro de catégorie d’aliments	Observations de la CE	Catégorie d’aliments	Limite maximale		Observations	Etape	Justification fournie au groupe de travail électronique
01.1.2	Absence de soutien de la Communauté européenne	Boissons lactées, aromatisées et/ou fermentées (par ex., lait chocolaté, cacao, « eggnog », yogourt à boire, boissons à base de lactosérum)		GMP		6	1) Etant donné qu’il existe une DJA numérique, la LM devrait être numérique. 2) L’industrie au Canada a indiqué le besoin technologique existant d’appliquer cet additif.
01.4	Absence de soutien de la Communauté européenne.	Crème (nature) et produits similaires		GMP		6	1) Etant donné qu’il existe une DJA numérique, la LM devrait être numérique. 2) SIN 442 n’est pas autorisé dans la norme Codex Standard pour la crème et les crèmes préparées (Norme Codex A-9-1976, rev 1-2003 3) Conforme au projet d’amendement proposé à la liste des additifs alimentaires de la norme Codex pour les crèmes et les crèmes préparées (N08-2008), ainsi qu’approuvé par la 40 ^{ème} session du CCFA et adopté par la 31 ^{ème} session du CAC. 4) L’industrie au Canada a indiqué le besoin technologique existant d’appliquer cet additif.
04.2.2.3	Absence de soutien de la Communauté européenne. On s’interroge sur le besoin technologique de SIN 442, en tant qu’émulsifiant dans de tels produits.	Légumes (y compris les champignons et les mycètes, les racines et les tubercules, les légumes à cosse et les légumineuses et l’aloé vera) et les algues au vinaigre, l’huile, la saumure ou la sauce de soja		GMP		6	1) Etant donné qu’il existe une DJA numérique, la LM devrait être numérique. 2) On s’interroge sur le besoin technologique de SIN 442, en tant qu’émulsifiants dans de tels produits. 3) L’industrie au Canada a indiqué le besoin technologique existant d’appliquer cet additif.
07.1.1	Absence de soutien de la Communauté européenne et requête de clarification sur le besoin technologique de cet additif alimentaire	Pains et petits pains		GMP		6	1) Etant donné qu’il existe une DJA numérique, la LM devrait être numérique. 2) L’industrie au Canada a indiqué le besoin technologique existant d’appliquer cet additif.

BETA-CYCLODEXTRINE (SIN 459)

15. Le JECFA (1995) lors de sa 44^{ème} session a assigné une DJA de 5 mg/kg pc pour la bêta-cyclodextrine.

16. Les noms de catégories Codex ainsi que le Système de numérotation internationale pour les additifs alimentaires (CAC/GL 36-1989) associe les fonctions technologiques de stabilisant, liant et auxiliaire à la bêta-cyclodextrine.

Recommandation 1 – Bêta-cyclodextrine -, SIN 459 Le groupe de travail électronique recommande que le CCFA lors de sa 41 ^{ème} session adopte les dispositions relatives aux additifs alimentaires suivants pour la bêta-cyclodextrine dans la NGAA.							
Numéro de catégorie d'aliments	Observations de la CE	Catégorie d'aliments	Limite maximale		Observations	Etape	Justification fournie au groupe de travail électronique
06.4.3	LA CE ne soutient pas cette recommandation et s'interroge sur le besoin technologique En outre, une consommation de 100 g par un enfant devrait être suffisante pour atteindre la DJA	Pâtes et nouilles précuites et produits similaires	1000	mg/kg	Note 153 ²¹	3	1) Conforme à la norme Codex 249-2006, nouilles instantanées 2) Pour emploi dans les nouilles uniquement, pas nécessaire dans les pâtes

SUCROGLYCERIDES (SIN 474)

17. Le JECFA (1997) lors de sa 49^{ème} session a assigné une DJA de 30 mg/kg pc aux sucroglycérides.

18. Les noms de catégories Codex ainsi que le Système de numérotation internationale pour les additifs alimentaires (CAC/GL 36-1989) associe les fonctions technologiques d'émulsifiant aux sucroglycérides.

Recommandation 1 – Sucroglycérides, SIN 474 Le groupe de travail électronique recommande que le CCFA lors de sa 41 ^{ème} session interrompe les dispositions relatives aux additifs alimentaires suivants pour les sucroglycérides dans la NGAA.						
Numéro de catégorie d'aliments	Catégorie d'aliments	Limite maximale		Observations	Etape	Justification fournie au groupe de travail électronique
05.1.1	Préparations au cacao (poudres) et pâte/tourteau de cacao.	10000	mg/kg		6	Ne sont pas autorisés dans la Norme Codex 104-1981 sur le cacao en poudre et les mélanges secs de cacao et de sucres
14.2.2	Cidre et poiré	5000	mg/kg		6	
14.2.4	Vins (de produit autre que le raisin)	5000	mg/kg		6	
14.2.5	Hydromel	5000	mg/kg		6	

OBSERVATIONS DE LA CE : SOUTIEN DE LA COMMUNAUTE EUROPEENNE A LA RECOMMANDATION 1

Recommandation 2 – Sucroglycérides, SIN 474 Le groupe de travail électronique recommande que le CCFA lors de sa 41 ^{ème} session adopte les dispositions relatives aux additifs alimentaires suivants pour les sucroglycérides dans la NGAA.							
Numéro de catégorie d'aliments	Observations de la CE	Catégorie d'aliments	Limite maximale		Observations	Etape	Justification fournie au groupe de travail électronique
01.1.2	Soutien de la Communauté européenne	Boissons lactées, aromatisées et/ou fermentées (par ex., lait chocolaté, cacao, « eggnog », yogourt à boire, boissons à base de lactosérum)	5000	mg/kg		6	Conforme au projet d'amendement proposé à la norme pour l'additif pour les laits fermentés afférents aux boissons à base de lait fermenté (Norme Codex STAN 243-2003), ainsi qu'approuvé par la 40 ^{ème} session du CCFA et adopté par la 31 ^{ème} session du CAC.
01.3.2	Soutien de la Communauté européenne	Succédanés de lait ou crème	2000	mg/kg		6	
01.5.1	Soutien de la Communauté européenne	Lait et crème en poudre (nature)	10000	mg/kg		6	

²¹ **Note 153:** Pour emploi dans les nouilles instantanées seulement.

Recommandation 2 – Sucroglycérides, SIN 474 Le groupe de travail électronique recommande que le CCFA lors de sa 41 ^{ème} session adopte les dispositions relatives aux additifs alimentaires suivants pour les sucroglycérides dans la NGAA.							
Numéro de catégorie d'aliments	Observations de la CE	Catégorie d'aliments	Limite maximale		Observations	Etape	Justification fournie au groupe de travail électronique
01.7	Soutien de la Communauté européenne	Desserts lactés (par ex. pudding, fruit ou yaourts aromatisés)	5000	mg/kg		6	Conforme au projet d'amendement proposé à la norme pour l'additif pour les laits fermentés afférents aux boissons à base de lait fermenté (Norme Codex STAN 243-2003), ainsi qu'approuvé par la 40 ^{ème} session du CCFA et adopté par la 31 ^{ème} session du CAC
02.2.2	Soutien de la Communauté européenne	Matières grasses tartinables, matières grasses laitières tartinables et mélanges tartinables	10000	mg/kg	Note 102 ²²	6	1) Conforme à la norme Codex 253-2006 (Emulsions grasses laitières) et la norme Codex 256-2007; disposition pour l'emploi en tant qu'émulsifiant à 10000 mg/kg, et, dans les émulsions grasses laitières à des fins de cuisson uniquement. 2) A des fins de cuisson uniquement.
02.3	Soutien de la Communauté européenne	Emulsions grasses essentiellement de type huile dans eau, y compris les produits mélangés et/ou aromatisés à base d'émulsions grasses)	10000	mg/kg	Note 102	6	A des fins de cuisson seulement.
02.4	Soutien de la Communauté européenne	Desserts à base de matière grasse sauf les desserts lactés de la catégorie 01.7	5000	mg/kg		6	Une limite de 5000 mg/kg est adéquate au besoin technologique.
03.0	Soutien de la Communauté européenne	Glaces de consommation (y compris sorbets)	5000	mg/kg		3	Une limite de 5000 mg/kg est adéquate au besoin technologique.
04.1.1.2	Soutien de la Communauté européenne	Fruits frais traités en surface		GMP		6	
04.1.2.9	Soutien de la Communauté européenne	Desserts à base de fruits, y compris les desserts à base d'eau aromatisée aux fruits	5000	mg/kg		6	

²² **Note 102:** Pour emploi dans les émulsions grasses à des fins de cuisson uniquement.

Recommandation 2 – Sucroglycérides, SIN 474 Le groupe de travail électronique recommande que le CCFA lors de sa 41 ^{ème} session adopte les dispositions relatives aux additifs alimentaires suivants pour les sucroglycérides dans la NGAA.							
Numéro de catégorie d'aliments	Observations de la CE	Catégorie d'aliments	Limite maximale		Observations	Etape	Justification fournie au groupe de travail électronique
04.2.2.6	Soutien de la Communauté européenne	Légumes (y compris les champignons et les mycètes, les racines et les tubercules, les légumes à cosse et les légumineuses et l'aloé vera) et les algues, les noix et les pulpes de graines et les préparations (par ex. sauces de desserts à base de légumes, légumes confits) qui n'apparaissent pas dans la catégorie d'aliments 04.2.2.5	5000	mg/kg		6	
05.2	Soutien de la Communauté européenne	Confiserie y compris les bonbons durs et mous, les nougats, etc. autre que les catégories d'aliments 05.1, 05.3, et 05.4	5000	mg/kg		6	
05.3	Soutien de la Communauté européenne	Gomme à mâcher	10000	mg/kg	Note D²³	6	<p>1) Une limite de 10000 mg/kg est adéquate.</p> <p>2) 10000 mg/kg est requis pour l'application technique dans les produits.</p> <p>3) Les sucroglycérides sont approuvés pour l'emploi de la gomme à mâcher dans l'Union européenne et aux Etats-Unis. Les sucroglycérides sont autorisés dans la gomme à mâcher aux Etats-Unis, Mexico, et Taiwan à des niveaux de BPF. Dans l'Union européenne, les sucroglycérides sont actuellement autorisés pour leur emploi dans la gomme à mâcher seul ou en combinaison avec les esters de saccharose d'acides gras (SIN 473) à 10000 mg/kg. La Russie approuve également les sucroglycérides dans la gomme à 10000 mg/kg.</p> <p>4) La DJA de la JECFA est un groupe de DJA qui couvre à la fois les sucroglycérides et les esters de saccharose d'acides gras. Par conséquent ajouter la note concernant l'emploi unique ou en association avec les esters de saccharose d'acides gras (SIN 473).</p>

²³ **Note D: pour emploi seul ou en combinaison: Esters de saccharose et d'acides gras (SIN 473) et sucroglycérides (SIN 474).**

Recommandation 2 – Sucroglycérides, SIN 474 Le groupe de travail électronique recommande que le CCFA lors de sa 41 ^{ème} session adopte les dispositions relatives aux additifs alimentaires suivants pour les sucroglycérides dans la NGAA.							
Numéro de catégorie d'aliments	Observations de la CE	Catégorie d'aliments	Limite maximale		Observations	Etape	Justification fournie au groupe de travail électronique
06.5	Soutien de la Communauté européenne	Desserts à base de céréales et d'amidon (par ex., gâteaux de riz, puddings au tapioca)	5000	mg/kg		6	
07.2	Soutien de la Communauté européenne	Produits de boulangerie fine (sucrés, salés, épicés) et préparations	10000	mg/kg		6	
08.2.2	Soutien de la Communauté européenne	Viande, volaille et gibier traités thermiquement en pièces entières ou en morceaux	5000	mg/kg	Note 15	6	
08.3.2	Soutien de la Communauté européenne	Viande, volaille et gibier compris, traités thermiquement	5000	mg/kg	Note 15	6	
10.4	Soutien de la Communauté européenne	Desserts à base d'œufs (par ex., flans).	5000	mg/kg		6	
12.5	Soutien de la Communauté européenne	Potages et bouillons	2000	mg/kg		6	Conforme à la norme Codex 117-1981 (Potages et bouillons): disposition pour emploi en tant qu'émulsifiant à une limite maximale de 2 g/L sur une base prête à consommer.
12.6	Soutien de la Communauté européenne	Sauces et produits similaires	10000	mg/kg		6	
13.3	Soutien de la Communauté européenne	Aliments diététiques destinés à des usages médicaux particuliers (à l'exclusion des produits de la catégorie 13.1)	5000	mg/kg		6	
13.4	Soutien de la Communauté européenne	Aliments diététiques pour régimes amaigrissants	5000	mg/kg		6	

Recommandation 2 – Sucroglycérides, SIN 474 Le groupe de travail électronique recommande que le CCFA lors de sa 41 ^{ème} session adopte les dispositions relatives aux additifs alimentaires suivants pour les sucroglycérides dans la NGAA.							
Numéro de catégorie d'aliments	Observations de la CE	Catégorie d'aliments	Limite maximale		Observations	Etape	Justification fournie au groupe de travail électronique
13.6	Soutien de la Communauté européenne	Compléments alimentaires		GMP		6	
14.1.4	Soutien de la Communauté européenne	Boissons à base d'eau aromatisée, y compris les boissons « sportifs », les boissons « énergétiques » ou les boissons « électrolytes », et les boissons concentrées	5000	mg/kg	Note E ²⁴	6	1) Les sucroglycérides sont autorisés à 5000 mg/kg dans beaucoup de pays, tels que ECMS, dans les boissons à base d'amande, d'anis, de noix de coco non alcoolisées. A des niveaux d'emploi plus bas dans les boissons rafraîchissantes (200 mg/kg), ils peuvent également être utilisés en tant que 1) stabilisants de substitution 2) pour fournir la nébulosité dans les boissons à base de citron et 3) en tant que substitués ou succédanés de la gomme arabique. 2) Réviser avec la note "seulement dans les boissons à base d'amande, d'anis, de noix de coco non alcoolisées."
14.1.5	Soutien de la Communauté européenne	Café, succédanés de café, thé, infusions, et autres boissons chaudes à base de céréales à l'exclusion du cacao.	1000	mg/kg	Note F ²⁵	6	1) Réviser avec la note "seulement dans le café liquide en conserve." 2) Réviser avec la note 160 (pour emploi dans les produits prêts à boire et préparations pour les produits prêts à boire seulement).
14.2.6	Soutien de la Communauté européenne	Spiritueux contenant plus de 15 pour cent d'alcool	5000	mg/kg		6	
14.2.7	Absence de soutien de la Communauté européenne	Boissons alcoolisées aromatisées (par ex., bière, vins et spiritueux du type boisson rafraîchissante, rafraîchissements à faible teneur en alcool)	5000	mg/kg		6	

CITRATE DE STEARYLE (SIN 484)

19. Le JECFA (1973) lors de sa 17^{ème} session a assigné une DJA de 50 mg/kg pc pour le citrate de stéaryle.

20. Les noms de catégories Codex ainsi que le Système de numérotation internationale pour les additifs alimentaires (CAC/GL 36-1989) associe les fonctions technologiques d'émulsifiant et de séquestrant aux citrate de stéaryle

²⁴ **Note E:** Pour emploi dans les boissons non alcoolisées à base d'anis, de noix de coco et d'amande seulement.

²⁵ **Note F:** Pour emploi dans le café liquide en conserve uniquement.

Recommandation 1 - citrate de stéaryle, SIN 484 Le groupe de travail électronique recommande que le CCFA lors de sa 41 ^{ème} session adopte les dispositions relatives aux additifs alimentaires suivants pour le citrate de stéaryle dans la NGAA.						
Numéro de catégorie d'aliments	Catégorie d'aliments	Limite maximale		Observations	Etape	Justification fournie au groupe de travail électronique
02.2.2	Matières grasses tartinables, matières grasses laitières tartinables et mélanges tartinables	100	mg/kg	Note 15	3	L'industrie au Canada a indiqué un besoin technologique pour cet additif dans la margarine à ce niveau d'emploi

OBSERVATIONS DE LA CE : LE CITRATE DE STEARYLE N'EST PAS ACTUELLEMENT AUTORISÉ EN TANT QU'ADDITIF ALIMENTAIRE DANS LA LEGISLATION DE LA CE

SEL D'ASPARTAME ET D'ACESULFAME (SIN 962)

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

22. Les noms de catégories Codex ainsi que le Système de numérotation internationale pour les additifs alimentaires (CAC/GL 36-1989) associe les fonctions technologiques d'édulcorant au sel d'aspartame-acésulfame

23. Le rapport du groupe de travail électronique lors de la 39^{ème} réunion du CCFA a noté que les avant-projets de niveaux maximaux d'utilisation acceptables pour le sel d'aspartame-acésulfame sont actuellement contenus dans la NGAA sous la référence de sel d'aspartame-acésulfame ou équivalents de l'aspartame ou acésulfame K.²⁶ Comme le JECFA a conclu que les propriétés de l'aspartame et de l'acésulfame dans le sel d'aspartame-acésulfame sont prises en compte dans la DJA établie pour l'aspartame (SIN 951) et l'acésulfame K (SIN 950), le niveau équivalent d'aspartame et d'acésulfame K provenant de l'emploi double sel ne devrait pas dépasser le niveau maximal d'utilisation individuel pour l'aspartame ou pour l' acésulfame K

24. Le groupe de travail *ad hoc* sur la NGAA pour la 40^{ème} session du CCFA a recommandé, et le comité est convenu, d'examiner les dispositions pour le sel d'aspartame-acésulfame afin de s'assurer que ces dispositions sont en accord avec celles pour l'aspartame et pour l'acésulfame K et sont rapportées sur une base pertinente.²⁷ Il a été demandé au groupe de travail électronique, établi par le CCFA lors de sa 40^{ème} session,, en tant que partie de son mandat, de développer des recommandations afin d'assurer une cohérence entre les dispositions pour le sel d'aspartame-acésulfame et celles pour l'aspartame et pour l'acésulfame K.²⁸

25. Le groupe de travail électronique a examiné un document à options qui contenait quatre approches afin de résoudre la question du rapport de base pour le sel d'aspartame-acésulfame.²⁹ Basé sur les observations du document à options, le groupe de travail électronique recommande que le CCFA souscrive à l'approche suivante afin d'exprimer les niveaux d'emploi maximaux acceptables pour le sel d'aspartame-acésulfame.

Recommandation 1 – Sel d'aspartame-acésulfame, SIN 962

Les niveaux maximaux d'utilisation acceptables seront exprimés comme suit :

- a. En tant que *soit* équivalents de l'aspartame ou de l'acésulfame K
- b. Harmonisé avec les niveaux d'emploi maximaux actuels de la NGAA pour l'aspartame et l'acésulfame K (c'est-à-dire que la limite maximale de sel devrait être exprimée en tant qu'aspartame ou acésulfame K en fonction de l'édulcorant individuel qui est indiqué dans la NGAA avec le niveau d'emploi maximal le plus bas pour cette catégorie d'aliments.)
- c. Remplacer les notes actuelles 113³⁰ et 119³¹ associées aux avant-projets de normes pour le sel d'aspartame-acésulfame avec les notes suivantes:
 - Nouvelle note 113: le niveau d'emploi rapporté en tant qu'équivalents du potassium d'acésulfame (la limite maximale rapportée peut être convertie en une base de sel d'aspartame-acésulfame en divisant par 0.44). L'emploi combiné du sel d'aspartame-acésulfame avec le potassium d'acésulfame unique ou l'aspartame ne devrait pas

²⁶ CX/FA 07/39/9.

²⁷ ALINORM 08/31/12, para 72.

²⁸ ALINORM 08/31/12, para 78.

²⁹ Le document à options a été mis à la disposition de tous les membres du groupe de travail électronique sur le forum électronique et n'est pas inclus dans ce rapport.

³⁰ **Note 113:** Niveau d'emploi indiqué comme équivalents de l'acésulfame de potassium.

³¹ **Note 119:** Niveau d'emploi indiqué comme équivalents de l'aspartame.

excéder les limites maximales individuelles pour le potassium d'acésulfame ou l'aspartame (la limite maximale reportée peut être convertie en équivalents d'aspartame en divisant par 0.68).

- Nouvelle note 119: le niveau d'emploi rapporté en tant qu'équivalents de l'aspartame (la limite maximale rapportée peut être convertie en une base de sel d'aspartame-acésulfame en divisant par 0.64). L'emploi combiné du sel d'aspartame-acésulfame avec l'aspartame individuel ou le potassium d'acésulfame ne devrait pas excéder les limites maximales individuelles pour l'aspartame ou le potassium d'acésulfame ((la limite maximale reportée peut être convertie en équivalents de potassium d'acésulfame en multipliant par 0.68).

d. Ajouter la note suivante à toutes les dispositions relatives à l'acésulfame K

Ne doit pas dépasser le niveau maximal d'utilisation de l'acésulfame de potassium (SIN 950) seul ou en combinaison avec le sel d'aspartame-acésulfame (SIN 952).

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

Ne doit pas dépasser le niveau maximal d'utilisation de l'aspartame (SIN 951) seul ou en combinaison avec le sel d'aspartame-acésulfame (SIN 952)

26. Ce qui suit constitue l'avant-projet en suspens relatif aux dispositions sur les additifs alimentaires (Etape 3) pour le sel d'aspartame-acésulfame contenu dans CX/FA 07/39/9 (Partie 1) qui ont été révisées comme suit:

- Les notes 68³², 138³³, 144³⁴, et 145³⁵ ont toutes été remplacées par la note 161³⁶ en accord avec la décision CCFA³⁷ lors de sa 39^{ème} session sur les dispositions relatives aux autres édulcorants (par exemple, l'acésulfame K, l'alitame, l'aspartame, les cyclamates).
- Le niveau d'emploi maximal pour chacune des dispositions relatives au sel d'aspartame-acésulfame a été révisé afin d'être en accord avec les niveaux d'emploi maximaux actuels de la NGAA pour l'aspartame et l'acésulfame K. Ces limites révisées pour le sel d'aspartame-acésulfame sont indiquées en **caractères gras**.

27. Le groupe de travail ad hoc sur la NGAA lors de la 39^{ème} session du CCFA est convenu que les édulcorants sont technologiquement justifiés dans les catégories d'aliments³⁸ qui sont soulignées **en jaune**.

Recommandation 1 – Sel d'aspartame-acésulfame, SIN 962 Le groupe de travail électronique recommande que le CCFA lors de sa 41^{ème} session **inclut à l'étape 3** les dispositions relatives aux additifs alimentaires suivants pour le sel d'aspartame-acésulfame dans la NGAA.

Numéro de catégorie d'aliments	Observations de la CE	Catégorie d'aliments	Limite maximale		Observations	Etape	Justification fournie au groupe de travail électronique
14.1.3.1	Absence de soutien de la Communauté européenne. Ajouter la note 161	Nectar de fruit	350	mg/kg	Nouvelle note 113 ³⁹		A la fois l'aspartame et l'acésulfame K ont établi des limites maximales dans cette catégorie dans la NGAA. Si les composantes clés du sel sont autorisés dans une catégorie d'aliments, il ne devrait pas y avoir de raisons de prévenir l'emploi des composantes du sel.

³² Note 68: Pour emploi dans les produits sans sucre ajouté seulement.

³³ Note 138: Pour emploi dans les produits faiblement énergétiques seulement.

³⁴ Note 144: Pour emploi dans les produits doux et aigres uniquement.

³⁵ Note 145: Les produits sont faiblement énergétiques ou sans sucre ajouté.

³⁶ Note 161: Soumis à la législation nationale du pays importateur vise, en particulier, en cohérence avec la section 3.2 du préambule.

³⁷ ALINORM 07/30/12 Rev., para. 102-103 et Annexe VII.

³⁸ 39^{ème} CCFA, CRD 1 App. V.

³⁹ Nouvelle Note 113: niveau d'emploi indiqué eu égard aux équivalents de l'acésulfame de potassium (le niveau maximum indiqué peut être converti en une base de sel d'aspartame-acésulfame en divisant par 0.44). Emploi combiné du sel d'aspartame-acésulfame avec le potassium d'acésulfame individuel ou l'aspartame ne devrait pas excéder les limites maximales individuelles pour le potassium d'acésulfame ou l'aspartame le niveau maximum indiqué peut être converti en équivalents d'aspartame en divisant par 0.68).

Recommandation 1 – Sel d’aspartame-acésulfame, SIN 962 Le groupe de travail électronique recommande que le CCFA lors de sa 41^{ème} session **inclut à l’étape 3** les dispositions relatives aux additifs alimentaires suivants pour le sel d’aspartame-acésulfame dans la NGAA.

Numéro de catégorie d’aliments	Observations de la CE	Catégorie d’aliments	Limite maximale		Observations	Etape	Justification fournie au groupe de travail électronique
14.1.3.3	Absence de soutien de la Communauté européenne. Ajouter la note 161	Concentrés pour le nectar de légumes	350	mg/kg	Nouvelle note 113 & Note 127 ⁴⁰		A la fois l’aspartame et l’acésulfame K ont établi des limites maximales dans cette catégorie dans la NGAA. Si les composantes clés du sel sont autorisées dans une catégorie d’aliments, il ne devrait pas y avoir de raisons de prévenir l’emploi des composantes du sel

Recommandation 2 - Sel d’aspartame-acésulfame, SIN 962 Le groupe de travail électronique recommande que le CCFA lors de sa 41^{ème} session **adopte** les dispositions relatives aux additifs alimentaires suivants pour le sel d’aspartame-acésulfame dans la NGAA.

Numéro de catégorie d’aliments	Observations de la CE	Catégorie d’aliments	Limite maximale		Observations	Etape	Justification fournie au groupe de travail électronique
01.1.2	Soutien de la Communauté européenne	Boissons lactées, aromatisées et/ou fermentées (par ex., lait chocolaté, cacao, « eggnog », yogourt à boire, boissons à base de lactosérum)	350	mg/kg	Nouvelle note 113 & Note 161	3	
01.7	Soutien de la Communauté européenne	Desserts lactés (par ex. pudding, fruit ou yaourts aromatisés)	350	mg/kg	Nouvelle note 113 & Note 161	3	
02.4	Soutien de la Communauté européenne	Desserts à base de matière grasse sauf les desserts lactés de la catégorie 01.7	350	mg/kg	Nouvelle note 113 & Note 161	3	
03.0	Soutien de la Communauté européenne. Toutefois la nouvelle note 119 devrait être assignée au lieu de la nouvelle note 113	Glaces de consommation (y compris sorbets)	800	mg/kg	Nouvelle note 113 & Note 161	3	
04.1.2.4	Soutien de la Communauté européenne	Fruits en boîte ou en bocaux (pasteurisés)	350	mg/kg	Nouvelle note 113 & Note 161	3	
04.1.2.5	Soutien de la Communauté européenne	Confitures, gelées et marmelades	1,000	mg/kg	Nouvelle note 119 ⁴¹ & Note 161	3	

⁴⁰ Note 127: Tel que servi au consommateur.

⁴¹ Nouvelle note 119: niveau d’emploi indiqué eu égard aux équivalents de l’aspartame (le niveau maximum indiqué peut être converti en une base de sel d’aspartame et d’acésulfame en divisant par 0.64). Emploi combiné du sel d’aspartame et d’acésulfame avec l’aspartame ou le potassium d’acésulfame individuel ne devrait pas excéder les limites maximales individuelles pour l’aspartame ou le potassium d’acésulfame (le niveau maximum indiqué peut être converti en équivalents de potassium d’acésulfame en multipliant par 0.68).

Recommandation 2 - Sel d'aspartame-acésulfame, SIN 962 Le groupe de travail électronique recommande que le CCFA lors de sa 41 ^{ème} session adopte les dispositions relatives aux additifs alimentaires suivants pour le sel d'aspartame-acésulfame dans la NGAA.							
Numéro de catégorie d'aliments	Observations de la CE	Catégorie d'aliments	Limite maximale		Observations	Etape	Justification fournie au groupe de travail électronique
04.1.2.6	Soutien de la Communauté européenne. Toutefois la nouvelle note 119 devrait être assignée au lieu de la nouvelle note 113	Pâtes à tartiner à base de fruits (par ex., « chutney ») autres que ceux de la catégorie 04.1.2.5	1,000	mg/kg	Nouvelle note 113 & Note 161	3	
04.1.2.8	Soutien de la Communauté européenne	Préparations à base de fruits, y compris les pulpes, les purées, les nappages à base de fruits et le lait de coco	350	mg/kg	Nouvelle note 113 & Note 161	3	
04.1.2.9	Soutien de la Communauté européenne	Desserts à base de fruits, y compris les desserts à base d'eau aromatisée aux fruits	350	mg/kg	Nouvelle note 113 & Note 161	3	
04.2.2.3		Légumes (y compris les champignons et les mycètes, les racines et les tubercules, les légumes à cosse et les légumineuses et l'aloé vera) et les algues au vinaigre, l'huile, la saumure ou la sauce de soja	200	mg/kg	Nouvelle note 113 & Note 161	3	
04.2.2.6	Soutien de la Communauté européenne	Légumes (y compris les champignons et les mycètes, les racines et les tubercules, les légumes à cosse et les légumineuses et l'aloé vera) et les algues, les noix et les pulpes de graines et les préparations (par ex. sauces de desserts à base de légumes, légumes confits) qui n'apparaissent pas dans la catégorie d'aliments 04.2.2.5	350	mg/kg	Nouvelle note 113 & Note 161	3	
05.1.5	Pas d'observations	Produits d'imitation du chocolat et succédanés du chocolat	500	mg/kg	Nouvelle note 113 & Note 161	3	
06.3	Soutien de la Communauté européenne. Toutefois la nouvelle note 119 devrait être assignée au lieu de la nouvelle note 113	Céréales pour petit déjeuner, y compris les flocons d'avoine	1,000	mg/kg	Nouvelle note 113 & Note 161	3	
07.2	Soutien de la Communauté européenne	Produits de boulangerie fine (sucrés, salés, épicés) et préparations	1,000	mg/kg	Note 77 ⁴² & Nouvelle note 113	3	L'industrie au Canada a indiqué un besoin technologique pour l'ace-K dans cette catégorie.

⁴² **Note 77:** Pour des emplois nutritionnels particuliers uniquement.

Recommandation 2 - Sel d'aspartame-acésulfame, SIN 962 Le groupe de travail électronique recommande que le CCFA lors de sa 41 ^{ème} session adopte les dispositions relatives aux additifs alimentaires suivants pour le sel d'aspartame-acésulfame dans la NGAA.							
Numéro de catégorie d'aliments	Observations de la CE	Catégorie d'aliments	Limite maximale		Observations	Etape	Justification fournie au groupe de travail électronique
09.3	Soutien de la Communauté européenne	Poisson transformé et produits dérivés, y compris mollusques, crustacés et échinodermes	200	mg/kg	Nouvelle note 113	3	
09.4	Soutien de la Communauté européenne	Poisson et produits de la pêche, en conserve, y compris fermentés ou en boîte, y compris mollusques, crustacés et échinodermes	200	mg/kg	Nouvelle note 113	3	
10.4	Soutien de la Communauté européenne	Desserts à base d'œufs (par ex., flans).	350	mg/kg	Nouvelle note 119	3	
11.6	Soutien de la Communauté européenne	Édulcorants de table, y compris ceux contenant des édulcorants intenses	GMP		Nouvelle note 113	3	
12.4	Soutien de la Communauté européenne	Moutardes	350	mg/kg	Nouvelle note 113 & Note 161	3	
12.5	Soutien de la Communauté européenne	Potages et bouillons	110	mg/kg	Nouvelle note 113 & Note 161	3	
12.7	Soutien de la Communauté européenne	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	Nouvelle note 113 & Note 161	3	
13.3	La CE suggère de diminuer la LM à 450 mg/kg	Aliments diététiques destinés à des usages médicaux particuliers (à l'exclusion des produits de la catégorie 13.1)	500	mg/kg	Nouvelle note 113	3	
13.4	Soutien de la Communauté européenne	Aliments diététiques pour régimes amaigrissants	450	mg/kg	Nouvelle note 113	3	
13.5	Soutien de la Communauté européenne	Aliments diététiques (par ex. aliments complémentaires de régime) excluant les produits ou catégories d'aliments 13.1- 13.4 et 13.6	450	mg/kg	Nouvelle note 113	3	
13.6	Soutien de la Communauté européenne mais suggestion de l'ajout de la note 161	Compléments alimentaires	200	mg/kg	Nouvelle note 113	3	
14.1.4	Soutien de la Communauté européenne	Boissons à base d'eau aromatisée, y compris les boissons pour « sportifs », les boissons « énergétiques » ou les boissons « électrolytes », et les boissons concentrées	600	mg/kg	Nouvelle note 119, Nouvelle note 113 & Note 161	3	Suggère l'insertion à la fois des notes 113 et 119; les deux dispositions pour l'ace-K et l'asp ont été adoptées au même niveau maximal d'emploi en 2007
15.0	Soutien de la Communauté européenne	Amuse-gueule salés prêts à consommer	350	mg/kg	Nouvelle note 113 & Note 161	3	

Recommandation 3 – Sel d’aspartame-acésulfame, SIN 962. Le groupe de travail électronique recommande que le CCFA lors de sa 41^{ème} session **discute plus avant** les dispositions relatives aux additifs alimentaires suivants pour le sel d’aspartame-acésulfame dans la NGAA

Numéro de catégorie d’aliments	Observations de la CE	Catégorie d’aliments	Limite maximale		Observations	Etape	Justification fournie au groupe de travail électronique
01.2	Absence de soutien de la Communauté européenne. La même approche adoptée par le 40 ^{ème} CCFA devrait être suivie ici pour la cohésion	Produits laitiers fermentés et emprésurés (nature), à l’exception des produits de la catégorie 01.1.2 (boissons lactées)	1,130	mg/kg	Nouvelle note 113	3	<p>1) L’industrie a indiqué un besoin technologique pour l’ace-K à 500 ppm dans les boissons en général.</p> <p>2) Le CCFA lors de sa 40^{ème} session est convenu d’interrompre le travail pour l’aspartame dans 01,2 afin d’être cohérent. La même logique devrait s’appliquer à SIN 962</p> <p>3) La norme Codex pour les laits fermentés n’autorise pas l’emploi des édulcorants dans les laits fermentés nature (traits à la chaleur et non traits à la chaleur). Egaleme nt, il n’existe pas de disposition dans la NGAA pour l’emploi de l’aspartame dans la catégorie d’aliments 01.2</p>
01.3.2	Absence de soutien de la Communauté européenne. Le consommateur pourrait être induit en erreur. La note 161 devrait être ajoutée	Succédanés de lait ou crème	2,000	mg/kg	Nouvelle note 113	3	L’emploi pourrait induire en erreur le consommateur
01.4.4	Absence de soutien de la Communauté européenne. Le consommateur pourrait être induit en erreur. La note 161 devrait être ajoutée	Produits similaires crème	1,550	mg/kg	Nouvelle note 113	3	L’emploi pourrait induire en erreur le consommateur
01.5.2	Absence de soutien de la Communauté européenne. Le consommateur pourrait être induit en erreur. La note 161 devrait être ajoutée	Lait et crème en poudre et produits similaires	1,000	mg/kg	Nouvelle note 113	3	L’emploi pourrait induire en erreur le consommateur
01.6.5	Absence de soutien de la Communauté européenne. Le consommateur pourrait être induit en erreur. La note 161 devrait être ajoutée	Fromage produits similaires	350	mg/kg	Nouvelle note 113	3	L’emploi pourrait induire en erreur le consommateur

Recommandation 3 – Sel d’aspartame-acésulfame, SIN 962. Le groupe de travail électronique recommande que le CCFA lors de sa 41 ^{ème} session discute plus avant les dispositions relatives aux additifs alimentaires suivants pour le sel d’aspartame-acésulfame dans la NGAA							
Numéro de catégorie d’aliments	Observations de la CE	Catégorie d’aliments	Limite maximale		Observations	Etape	Justification fournie au groupe de travail électronique
02.3	Absence de soutien de la Communauté européenne. Le consommateur pourrait être induit en erreur. La note 161 devrait être ajoutée	Emulsions grasses essentiellement de type huile dans eau, y compris les produits mélangés et/ou aromatisés à base d’émulsions grasses)	1,000	mg/kg	Nouvelle note 113	3	L’emploi pourrait induire en erreur le consommateur
04.1.2.1	Absence de soutien de la Communauté européenne. Le consommateur pourrait être induit en erreur. La note 161 devrait être ajoutée	Fruit congelé	500	mg/kg	Nouvelle note 113	3	L’emploi pourrait induire en erreur le consommateur
04.1.2.2	Absence de soutien de la Communauté européenne. Le consommateur pourrait être induit en erreur. La note 161 devrait être ajoutée	Fruit sec	1130	mg/kg		3	1) Il existe des dispositions dans la NGAA pour l’emploi de l’aspartame et de l’acésulfame K dans la catégorie d’aliments 04.1.2.2. Propose la révision de la LM proposée à 500 mg/kg avec introduction de la note 113 afin de refléter la LM pour l’acésulfame K dans cette catégorie d’aliments. 2) L’emploi pourrait induire en erreur le consommateur
04.1.2.3	La CE est d’accord	Fruits conservés au vinaigre, à l’huile ou en saumure	200	mg/kg	Nouvelle note 113 & Note 161	3	L’emploi pourrait induire en erreur le consommateur
04.1.2.7	La note 161 devrait être ajoutée	Fruits confits	500	mg/kg	Nouvelle note 113	3	Ajouter la note 116
04.1.2.10	Absence de soutien de la Communauté européenne.	Produits à base de fruits fermentés	350	mg/kg	Nouvelle note 113	3	Ajouter la note 116
04.1.2.11	La note 161 devrait être ajoutée	Pâtes à base de fruits utilisées en pâtisserie	350	mg/kg	Nouvelle note 113	3	1) L’industrie au Canada a indiqué un besoin technologique pour ace-K dans cette catégorie à une limite maximale de 1000 mg/kg. Réviser la LM à 1000 mg/kg, conformément à la cat. 4.1.25 et 4.1.2.6, Confitures et pâtes à tartiner 2) Ajouter la note 116
04.1.2.12	La note 161 devrait être ajoutée	fruits cuits	500	mg/kg	Nouvelle note 113	3	On s’interroge sur le besoin technologique

Recommandation 3 – Sel d’aspartame-acésulfame, SIN 962. Le groupe de travail électronique recommande que le CCFA lors de sa 41^{ème} session **discute plus avant** les dispositions relatives aux additifs alimentaires suivants pour le sel d’aspartame-acésulfame dans la NGAA

Numéro de catégorie d'aliments	Observations de la CE	Catégorie d'aliments	Limite maximale		Observations	Etape	Justification fournie au groupe de travail électronique
04.2.2.4	La note 161 devrait être ajoutée	Légumes en boîte ou en bocaux (pasteurisés) ou pasteurisés sous pression (y compris champignons, racines et tubercules, légumes secs et légumineuses, aloès ordinaire), et algues marines	350	mg/kg	Nouvelle note 113	3	On s'interroge sur le besoin technologique
04.2.2.5	La note 161 devrait être ajoutée. La CE suggère de réduire la ML à 350 mg/kg ce qui est suffisant pour atteindre l'effet technologique	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)	1,000	mg/kg	Nouvelle note 113	3	1) L'industrie au Canada a indiqué un besoin technologique pour l'aspartame de 2000 mg/kg dans cette catégorie. Il a été noté qu'il existe une disposition à l'étape 6 dans la NGAA pour l'aspartame avec une LM de 3000 mg/kg dans cette catégorie d'aliments. 2) Ajouter la note 161
04.2.2.7	La note 161 devrait être ajoutée	Légumes fermentés (y compris les champignons et les mycètes, les racines et les tubercules, les légumes à cosse et les légumineuses et l'aloé vera) et des produits à base d'algues, excepté les produits à base de soja fermenté des catégories d'aliments 06.8.6, 06.8.7, 12.9.1, 12.9.2.1 et 12.9.2.3	1,000	mg/kg	Nouvelle note 113	3	Ajouter la note 161
05.1.2	La note 161 devrait être ajoutée	Préparations à base de cacao (sirops)	350	mg/kg	Nouvelle note 113	3	Ajouter la note 161
05.1.3	Soutien de la Communauté européenne	Pâtes à tartiner à base de cacao (y compris celles pour pâtisseries)	1,000	mg/kg	Nouvelle note 113 & Note 161	3	L'industrie au Canada a indiqué un besoin technologique pour ace-K de 2500 mg/kg dans la confiserie.
05.1.4	Soutien de la Communauté européenne	Produits à base de cacao et de chocolat	500	mg/kg	Nouvelle note 113 & Note 161	3	L'industrie au Canada a indiqué un besoin technologique pour ace-K de 2500 mg/kg dans la confiserie.

Recommandation 3 – Sel d’aspartame-acésulfame, SIN 962. Le groupe de travail électronique recommande que le CCFA lors de sa 41 ^{ème} session discute plus avant les dispositions relatives aux additifs alimentaires suivants pour le sel d’aspartame-acésulfame dans la NGAA							
Numéro de catégorie d’aliments	Observations de la CE	Catégorie d’aliments	Limite maximale		Observations	Etape	Justification fournie au groupe de travail électronique
05.3	Absence de soutien de la Communauté européenne. Une LM de 2000 mg/kg exprimée en tant qu’acésulfame K devrait être suffisante pour atteindre l’effet désiré. La note 161 devrait être ajoutée	Gomme à mâcher	5,000	mg/kg	Nouvelle note 113 & Note 161	3	Une justification technologique pour un niveau aussi élevé est requise. Une LM de 2000 mg/kg exprimée en tant qu’acésulfame K devrait être suffisante pour atteindre l’effet désiré.
05.4	La note 161 devrait être ajoutée	Décorations (pour boulangerie fine), nappages (sans fruit) et sauces sucrées	500	mg/kg	Nouvelle note 113	3	L’industrie au Canada a indiqué un besoin technologique pour ace-K de 1000 mg/kg dans cette catégorie.
06.5	Soutien de la Communauté européenne	Desserts à base de céréales et d’amidon (par ex., gâteaux de riz, puddings au tapioca)	350	mg/kg	Nouvelle note 113 & Note 161	3	L’industrie au Canada a indiqué un besoin technologique pour ace-K de 1000 mg/kg dans les desserts en général
07.1	La CE s’y oppose. Excès de l’ingestion suite à une consommation élevée d’une telle denrée alimentaire de base	Pain et produits de boulangerie ordinaire et préparations	1,000	mg/kg	Nouvelle note 113	3	1) Excès possible d’ingestion à cause de la consommation élevée de telles denrées alimentaires de base. 2) L’industrie au Canada a indiqué un besoin technologique pour ace-K dans cette catégorie.
11.4	Absence de soutien de la Communauté européenne	Autres sucres et sirops (par exemple xylose, sirop d’érable, nappages à base de sucre)	1,000	mg/kg	Nouvelle note 113	3	L’emploi pourrait induire en erreur le consommateur
12.2.2	Absence de soutien de la Communauté européenne. On s’interroge sur le besoin technologique. La note 161 devrait être ajoutée	Assaisonnements et condiments	2,000	mg/kg	Nouvelle note 113	3	1) L’industrie au Canada a indiqué un besoin technologique pour aspartame à 2000 mg/kg, non pour l’ace-K, dans les condiments. Nous aimerions remplacer la note 113 par la note 119 dans cette catégorie. 2) Aucun besoin technologique. L’emploi pourrait induire en erreur le consommateur
12.3	Absence de soutien de la Communauté européenne. On s’interroge sur le besoin technologique. La note 161 devrait être ajoutée	Vinaigres	2,000	mg/kg	Nouvelle note 113	3	Aucun besoin technologique. L’emploi pourrait induire en erreur le consommateur

Recommandation 3 – Sel d’aspartame-acésulfame, SIN 962. Le groupe de travail électronique recommande que le CCFA lors de sa 41 ^{ème} session discute plus avant les dispositions relatives aux additifs alimentaires suivants pour le sel d’aspartame-acésulfame dans la NGAA							
Numéro de catégorie d’aliments	Observations de la CE	Catégorie d’aliments	Limite maximale		Observations	Etape	Justification fournie au groupe de travail électronique
14.1.2.2	Absence de soutien de la Communauté européenne. On s’interroge sur le besoin technologique	Jus de légumes	1360	mg/kg	Nouvelle note 113	3	1) Une justification technologique est requise pour un niveau aussi élevé. Une LM de 350 mg exprimée en tant qu’ acésulfame K est suffisante pour atteindre l’effet désiré. 2) Il n’existe pas de dispositions dans la NGAA pour l’emploi de l’aspartame ou l’acésulfame K dans la catégorie alimentaire 14.1.2.2
14.1.2.4	Absence de soutien de la Communauté européenne. Pas de dispositions pour l’Ac K et l’aspartame concernant cette sous catégorie	Concentrés pour jus de légumes	3,100	mg/kg	Nouvelle note 113 & Note 127	3	1) Une justification technologique est requise pour un niveau aussi élevé. Une LM de 350 mg exprimée en tant qu’ acésulfame K est suffisante pour atteindre l’effet désiré. Ajouter la note 161. 2) Il n’existe pas de dispositions dans la NGAA pour l’emploi de l’aspartame ou l’acésulfame K dans la catégorie alimentaire 14.1.2.4
14.1.3.4	Absence de soutien de la Communauté européenne. La note 161 devrait être ajoutée	Concentrés pour nectar de légumes	350	mg/kg	Nouvelle note 113 & Note 127	3	Ajouter la note 161
14.1.5	Absence de soutien de la Communauté européenne. L’emploi pourrait induire le consommateur en erreur. La note 161 devrait être ajoutée	Café, succédanés de café, thé, infusions, et autres boissons chaudes à base de céréales à l’exclusion du cacao.	600	mg/kg	Nouvelle note 113	3	L’emploi pourrait induire en erreur le consommateur
14.2.1	La note 161 devrait être ajoutée. La LM est trop élevée et devrait être limitée à 350 mg/kg (exprimé en tant que Ac K)	Bière et boissons maltées	790	mg/kg	Nouvelle note 113 & Note 161	3	1) La LM est trop élevée. Une LM de 350 mg/kg (exprimée en tant qu’ AcK) devrait être est suffisante pour atteindre l’effet désiré. 2) Il n’existe pas de dispositions dans la NGAA pour l’emploi de l’aspartame ou l’acésulfame K dans la catégorie alimentaire 14.2.1
14.2.2	Absence de soutien de la Communauté européenne. La LM semble élevée	Cidre et poiré	790	mg/kg	Nouvelle note 113	3	1) La LM est trop élevée. Une LM de 350 mg/kg (exprimée en tant qu’ AcK) devrait être est suffisante pour atteindre l’effet désiré. Ajouter la note 161 2) Il n’existe pas de dispositions dans la NGAA pour l’emploi de l’aspartame ou l’acésulfame K dans la catégorie alimentaire 14.2.2

Recommandation 3 – Sel d’aspartame-acésulfame, SIN 962. Le groupe de travail électronique recommande que le CCFA lors de sa 41^{ème} session **discute plus avant** les dispositions relatives aux additifs alimentaires suivants pour le sel d’aspartame-acésulfame dans la NGAA

Numéro de catégorie d’aliments	Observations de la CE	Catégorie d’aliments	Limite maximale		Observations	Etape	Justification fournie au groupe de travail électronique
14.2.4	Absence de soutien de la Communauté européenne. Il n’existe pas de dispositions dans la NGAA pour l’emploi de l’aspartame ou de l’acésulfame K dans la catégorie d’aliments 14.2.4	Vins (de produit autre que le raisin)	1,080	mg/kg	Nouvelle note 113	3	1) L’emploi pourrait induire en erreur le consommateur 2) Il n’existe pas de dispositions dans la NGAA pour l’emploi de l’aspartame ou l’acésulfame K dans la catégorie alimentaire 14.2.4
14.2.7	Soutien de la Communauté européenne	Boissons alcoolisées aromatisées (par ex., bière, vins et spiritueux du type boisson rafraîchissante, rafraîchissements à faible teneur en alcool)	350	mg/kg	Nouvelle note 113	3	La note 113 au lieu de la note 119 devrait être insérée. Cette disposition pour ace-K, non pour l’asp, a été adoptée en 2007

CEFIC (Conseil Européen des Fédérations de l'Industrie Chimique)

Le Conseil Européen des Fédérations de l'Industrie Chimique (CEFIC) représente les fabricants de produits chimiques globalement actifs et basés en Europe dont un très grand nombre sont également utilisés dans ou avec les aliments. Au nom du groupe de secteur du CEFIC (Association de l’acide phosphorique et du phosphate) les observations et les propositions suivantes sont soumises en réponse à CX/FA 09/41/6.

Additifs: Phosphates (INS 338, 339i-iii, 340i-iii, 341i-iii, 342i-iii, 343i-iii, 450i-iii, 450v-vii, 451i-ii, 452i-v, 542)

Recommandation 1:

Pas d’observations de Cefic.

Recommandation 2:

Cefic aimerait effectuer la remarque générale suivante: “tous les phosphates répertoriés peuvent être utilisés et peuvent se remplacer les uns les autres”, parce qu’il semble que la justification est seulement pour quelques phosphates tandis que tous les phosphates ou mélanges de phosphates répertoriés peuvent être utilisés.

Recommandation 3:

La même chose que pour la recommandation 2 et retrait de l’additif alimentaire SIN 541 (le phosphate de sodium aluminium (acide)) dans la colonne de justification qui a été mentionnée séparément dans les catégories d’aliments : 01.6.1 fromage non affiné, 01.6.2 Fromage affiné et 07.0 Produits de boulangerie, étant donné que SIN 541 n’est pas dans la liste des phosphates mentionnés.

CEFS (Comité Européen des Fabricants de Sucre)

Le CEFS (Comité Européen des Fabricants de Sucre), au nom de tous les fabricants de sucre dans l'UE et en Suisse, aimerait effectuer des commentaires brièvement sur le rapport du groupe de travail électronique (eWG) sur la norme général pour les additifs alimentaires (NGAA), qui sera examiné lors de la 41^{ème} session du Comité du Codex sur les additifs alimentaires (CCFA).

Avant-projet de disposition à l’étape 3 pour le sel d’aspartame-acésulfame (SIN 962) dans la catégorie 11.4 Autres sucres et sirops (par exemple xylose, sirop d’érable, nappages à base de sucre) (page 37 du rapport)

Le groupe de travail électronique sur la NGAA a recommandé que l’avant-projet de disposition pour le sel d’aspartame-acésulfame dans la catégorie 11.4 Autres sucres et sirops (par exemple xylose, sirop d’érable, nappages à base de sucre) soit discuté plus avant par le comité lors de sa 41^{ème} session étant donné qu’il existe un risque que les consommateurs soient induits en erreur par l’emploi des édulcorants dans cette catégorie d’aliments.

CEFS aimerait rappeler que lors de sa 39^{ème} session, le CCFA a eu une discussion étendue sur l'emploi général des édulcorants dans les denrées alimentaires. La note de bas de page 161 a été adoptée, conformément à laquelle les autorités nationales ont la possibilité de demander des restrictions spécifiques sur l'emploi des édulcorants afin de garantir que cet emploi n'induit pas en erreur le consommateur, présente des avantages et est technologiquement justifié. En particulier, la législation de l'UE autorise uniquement l'emploi des édulcorants dans des produits qui sont soit "faiblement énergétiques" ou "sans sucres ajoutés" ou dans les aliments pour des emplois nutritionnels particuliers (PARNUTS).

En conséquence, le CEFS est d'avis que l'emploi des édulcorants ne devrait pas être autorisé dans la catégorie d'aliments de la NGAA 11.4, qui est ni "à énergie réduit" ni "sans les sucres ajoutés". Les mélanges de "autres sucres et sirops" avec les édulcorants sont couverts par la catégorie d'aliments 11.6 (édulcorants de table, y compris ceux comprenant des édulcorants intenses). L'avant-projet de disposition pour le sel d'aspartame-acésulfame dans la catégorie d'aliments 11.4 **devrait par conséquent soit être retiré ou au moins complété par la note de bas de page 161.**

EFEMA (Association européenne des fabricants d'émulsifiants alimentaires)

EFEMA a le statut d'observateur non gouvernemental avec le Codex Alimentarius et aimerait soumettre les observations suivantes en réponse à la lettre circulaire CX/FA 09/41/6.

EFEMA aimerait soutenir les dispositions suivantes pour les sels d'ammonium d'acides phosphatidiques (SIN 442) dans la NGAA, ainsi qu'elles sont répertoriées dans la recommandation 1 (pour adoption) dans le rapport du groupe de travail électronique:

- 05.1.1, préparation de cacao (poudres) et pâte/ tourteau de cacao à 10000 mg/kg
- 05.1.4, Produits à base de cacao et de chocolat à 10000 mg/kg
- 05.1.5, Produits d'imitation du chocolat et succédanés du chocolat à 10000 mg/kg

ICGMA (Conseil international des fabricants de produits d'épicerie)

Le Conseil international des fabricants de produits d'épicerie (ICGMA) est une organisation non gouvernementale qui représente globalement les fabricants d'aliments et de marchandise emballée pour l'utilisateur. ICGMA promeut l'harmonisation des normes alimentaires ainsi que les réglementations basées sur la science et est un fort adepte du Codex Alimentarius. ICGMA travaille également afin de faciliter le commerce international des produits alimentaires en éliminant ou en empêchant les barrières artificielles pour le commerce et est d'avis que l'harmonisation globale des normes des additifs alimentaires est importante pour accomplir ce but. ICGMA remercie la délégation des États-Unis pour son travail sur le rapport du groupe de travail électronique sur la NGAA. ICGMA apprécie l'opportunité qui lui est offerte de répondre et est heureuse de fournir les observations suivantes sur le document CX/FA 09/41/6.

Certaines dispositions relatives à la nisine dans les additifs alimentaires sont proposées pour interruption dans le rapport du groupe de travail électronique sur la NGAA (c'est-à-dire, produits de boulangerie fine 07.2, Légumes en conserve/en bocal (pasteurisés)/en conserve souple 04.2.2.4, et Potages et bouillons prêts à la consommation 12.5.1) tandis que la nisine utilisée dans le fromage fondu (01.6.4) a été proposée à 250 mg/kg. Les observations suivantes fournissent une justification pour la rétention de la nisine relative aux dispositions des additifs alimentaires pour:

- 1) Le fromage fondu à 01.6.4 à 15 mg/kg et les produits de boulangerie fine à 07.2 à 6.25 mg/kg -

En se basant sur l'expérience technique et commerciale, les niveaux maximaux requis pour produire l'effet conservateur désiré dans ces produits est de 15 mg/kg pour le fromage fondu et de 6.25 mg/kg pour les produits de boulangerie fine.

- 2) Les légumes en conserve/en bocal (pasteurisés)/en conserve souple 04.2.2.4 et les potages et bouillons prêts à la consommation 12.5.1 à des BPF –

La pasteurisation des légumes en conserve et des potages prêts à consommer (RTE) ne tue pas certaines spores bactériologiques. L'effet fonctionnel de la nisine est de contrôler l'excroissance de ces spores bactériologiques résistantes à la chaleur après pasteurisation. La nisine est un ingrédient extrêmement bénéfique dans les potages prêts à consommer (RTE), les potages transformés au minimum et réfrigérés. Elle a le potentiel d'empêcher l'altération dans les potages en conserve transformés de façon appropriée lorsque les boîtes sont exposées à des températures élevées durant les étés chauds dans certaines zones. Beaucoup de ces légumes et potages ne peuvent pas être transformés sous des régimes de stérilisation à chaleur entière sans détruire leurs qualités organoleptiques et nutritionnelles.

ICGMA recommande la diminution de la limite maximale acceptable pour les catégories d'aliments 01.6.4 (fromage fondu) et 07.2 (produits de boulangerie fine) et conservation des catégories d'aliments 04.2.2.4 (légumes en conserve/en bocal (pasteurisés)/en conserve souple et 12.5.1 (soupes et potages prêts à consommer (RTE) à des niveaux de BPF.

IDF (Fédération internationale de la Laiterie)

Les observations de l'IDF sont indiquées par une des modifications de couleur dans la colonne justification fournies par le Groupe de travail électronique “.

Recommandation 2 – Sorbates, SIN 200-203						
Le groupe de travail électronique recommande que le CCFA lors de sa 41 ^{ème} session adopte les dispositions relatives aux additifs alimentaires suivants pour les sorbates dans la NGAA						
Numéro de catégorie d'aliments	Catégorie d'aliments	Limite maximale		Observations	Etape	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 42	6	IDF soutient l'adoption
01.2.1	Laits fermentés (nature)	300	mg/kg	Note 42	6	IDF ne soutient pas l'adoption. Tel que CODEX STAN 243, aucun conservateur n'est autorisé pour l'emploi dans des laits fermentés <u>nature, traités thermiquement ou non.</u>
01.3.2	Succédanés de lait ou crème	200	mg/kg	Note 42	6	IDF soutient l'adoption
02.2.2	Matières grasses tartinables, matières grasses laitières tartinables et mélanges tartinables	2,000	mg/kg	Note 42	6	Soutien de l'adoption par IDF

Recommandation 3 – Sorbates, INS 200-203						
Le groupe de travail électronique recommande que le CCFA lors de sa 41 ^{ème} session discute plus avant des dispositions relatives aux additifs alimentaires suivants pour les sorbates dans la NGAA.						
Numéro de catégorie d'aliments	Catégorie d'aliments	Limite maximale		Observations	Etape	Justification fournie au groupe de travail électronique
01.1.1	Lait et lait battu (nature)	1,000	mg/kg	Note 42	6	IDF ne recommande pas l'adoption.
01.6.1	Fromages non affinés	3,000	mg/kg	Note 42	6	IDF: conformément à Codex Stan 221, la limite maximale est de 1000 mg/kg. Toutefois dans certains pays, l'emploi est autorisé jusqu'à 3000 mg/kg pour des raisons technologiques.
01.6.2	Fromage affiné	3,000	mg/kg	Note 42	6	IDF: conformément à Codex Stan 221, la limite maximale est de 1000 mg/kg. Toutefois dans certains pays, l'emploi est autorisé jusqu'à 3000 mg/kg pour des raisons technologiques
01.6.4	Fromages fondus	3,000	mg/kg	Note 42	6	IDF: les sorbates doivent être autorisés en tant qu'agent thermo-durcissable. Les produits au pH plus élevés tels que les fromages fondus requièrent des niveaux de sorbates de 3000 mg/kg.
01.7	Desserts lactés (par ex. pudding, fruit ou yaourts aromatisés)	1,000	mg/kg	Note 42	6	IDF : les sorbates à 1000 mg/kg sont requis dans les desserts laitiers indépendamment du traitement thermique. IDF suggère d'ajouter une note de bas de page conformément à Codex Stand 243- Laits fermentés: l'emploi est uniquement autorisé dans le lait fermenté aromatisé traité thermiquement

PARAHYDROXYBENZOATES- (SIN 214, 218)

Recommandation 2 – parahydroxybenzoates-, SIN 214, 218						
Le groupe de travail électronique recommande que le CCFA lors de sa 41 ^{ème} session adopte les dispositions relatives aux additifs alimentaires suivants pour les parahydroxybenzoates dans la NGAA.						
Numéro de catégorie d'aliments	Catégorie d'aliments	Limite maximale		Observations	Etape	Justification fournie au groupe de travail électronique
01.7	Desserts lactés (par ex. pudding, fruit ou yaourts aromatisés)	120	mg/kg	Note 27	6	IDF soutient l'ajout d'une nouvelle note pour refléter que les hydroxybenzoates ne sont pas autorisés dans le lait fermenté conformément à Codex STAN 243 – laits fermentés
02.2.2	Matières grasses tartinables, matières grasses laitières tartinables et mélanges tartinables	300	mg/kg	Note 27	6	IDF soutient l'ajout d'une nouvelle note pour refléter que les hydroxybenzoates ne sont pas autorisés dans les matières grasses laitières tartinables conformément à Codex STAN 253 – matières grasses laitières tartinables

Recommandation 3 – Parahydroxybenzoates-, SIN 214, 218						
Le groupe de travail électronique recommande que le CCFA lors de sa 41 ^{ème} session discute plus avant les dispositions relatives aux additifs alimentaires suivants pour les parahydroxybenzoates dans la NGAA.						
Numéro de catégorie d'aliments	Catégorie d'aliments	Limite maximale		Observations	Etape	Justification fournie au groupe de travail électronique
01.6.2	Fromage affiné	500	mg/kg	Note 27	6	IDF soutient l'interruption conformément à Codex STAN 283 pour le fromage.

NISINE (SIN 234)

Recommandation 1 – Nisine, SIN 234						
Le groupe de travail électronique recommande que le CCFA lors de sa 41 ^{ème} session interrompe les dispositions relatives aux additifs alimentaires suivants pour les nisines dans la NGAA.						
Numéro de catégorie d'aliments	Catégorie d'aliments	Limite maximale		Observations	Etape	Justification fournie au groupe de travail électronique
01.6.5	Fromage produits similaires	12.5	mg/kg	Note 28	6	IDF recommanderait de discuter plus avant parce que la nisine est proposée pour adoption pour le fromage fondu et le fromage non affiné ce qui peut constituer les sources pour les analogues au fromage.

Recommandation 2 – Nisine, SIN 234						
Le groupe de travail électronique recommande que le CCFA lors de sa 41 ^{ème} session adopte les dispositions relatives aux additifs alimentaires suivants pour les nisines dans la NGAA.						
Numéro de catégorie d'aliments	Catégorie d'aliments	Limite maximale		Observations	Etape	Justification fournie au groupe de travail électronique
01.4.3	Crème épaisse (nature)	10	mg/kg	Note 28	6	Les conservateurs ne sont pas autorisés dans Codex Stan 288 pour les crèmes
01.6.1	Fromages non affinés	12.5	mg/kg	Note 28	6	Soutien de l'adoption par IDF. La nisine qui est un bactériocine polypeptide purifié, stable et hautement efficace (produit par différentes souches de lactobacillus lactis) est largement utilisée dans la transformation du fromage. Elle est capable d'entraver la germination de spores et la croissance de clostridium, baccillus ou listeria. Pour ces derniers aucune méthode alternative ne permet d'atteindre le même niveau de sécurité. En ce qui concerne les autres spores, les nitrates et le lysozyme sont également autorisés.

Recommandation 2 – Nisine, SIN 234						
Le groupe de travail électronique recommande que le CCFA lors de sa 41 ^{ème} session adopte les dispositions relatives aux additifs alimentaires suivants pour les nisines dans la NGAA.						
Numéro de catégorie d'aliments	Catégorie d'aliments	Limite maximale		Observations	Etape	Justification fournie au groupe de travail électronique
01.6.2	Fromage affiné	12.5	mg/kg	Note 28	6	La raison fondamentale pour l'utilisation de la nisine est par conséquent sa capacité à entraver les spores gram ⁺ qui peuvent survivre aux températures de la pasteurisation.
01.7	Desserts lactés (par ex. pudding, fruit ou yaourts aromatisés)	500	mg/kg	Note 28	3	IDF soutient l'ajout d'une note pour indiquer l'emploi uniquement dans des laits fermentés traités thermiquement (aromatisés)

Recommandation 3 – Nisine, SIN 234						
Le groupe de travail électronique recommande que le CCFA lors de sa 41 ^{ème} session discute plus avant des dispositions relatives aux additifs alimentaires suivants pour les nisines dans la NGAA						
Numéro de catégorie d'aliments	Catégorie d'aliments	Limite maximale		Observations	Etape	Justification fournie au groupe de travail électronique
01.6.4	Fromages fondus	250	mg/kg	Note 28	6	Soutien de l'adoption par IDF avec un niveau de 12.5 mg/kg. La nisine qui est un bactériocine polypeptide purifié, stable et hautement efficace (produit par différentes souches de lactobacillus lactis) est largement utilisée dans la transformation du fromage. Elle est capable d'entraver la germination de spores et la croissance de clostridium, baccillus ou listeria. Pour ces derniers aucune méthode alternative ne permet d'atteindre le même niveau de sécurité. En ce qui concerne les autres spores, les nitrates et le lysozyme sont également autorisés. La raison fondamentale pour l'utilisation de la nisine est par conséquent sa capacité à entraver les spores gram ⁺ qui peuvent survivre aux températures de la pasteurisation.

ESTERS D'ASCORBYLE (SIN 304, 305)

Recommandation 1 – Esters d'ascorbyle, SIN 304, 305						
Le groupe de travail électronique recommande que le CCFA lors de sa 41 ^{ème} session adopte les dispositions relatives aux additifs alimentaires suivants pour les esters d'ascorbyle dans la NGAA.						
Numéro de catégorie d'aliments	Catégorie d'aliments	Limite maximale		Observations	Etape	Justification fournie au groupe de travail électronique
01.6.1	Fromages non affinés	500	mg/kg	Note 10 ⁴³	3	Soutien de l'adoption par IDF

PHOSPHATES (SIN 338, 339i-iii, 340i-iii, 341i-iii, 342i-ii, 343i-ii, 450i-iii, 450v-vii, 451i-ii, 452i-v, 542)

Recommandation 2 – Phosphates, SIN 338, 339i-iii, 340i-iii, 341i-iii, 342i-ii, 343i-ii, 450i-iii, 450v-vii, 451i-ii, 452i-v, 542						
Le groupe de travail électronique recommande que le CCFA lors de sa 41 ^{ème} session adopte les dispositions relatives aux additifs alimentaires suivants pour les phosphates dans la NGAA.						
Numéro de catégorie d'aliments	Catégorie d'aliments	Limite maximale		Observations	Etape	Justification fournie au 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)	1,320	mg/kg	Notes 33 & 88 ⁴⁴	6	Soutien de l'adoption par IDF. Toutefois un niveau de 2500 mg/kg devrait être autorisé pour stabiliser la matrice protéique dans les boissons à base de lactosérum.

⁴³ Note 10: en tant que stéarate d'ascorbyle.⁴⁴ Note 88: Transfert de l'ingrédient.

Recommandation 2 – Phosphates, SIN 338, 339i-iii, 340i-iii, 341i-iii, 342i-ii, 343i-ii, 450i-iii, 450v-vii, 451i-ii, 452i-v, 542						
Le groupe de travail électronique recommande que le CCFA lors de sa 41 ^{ème} session adopte les dispositions relatives aux additifs alimentaires suivants pour les phosphates dans la NGAA.						
Numéro de catégorie d'aliments	Catégorie d'aliments	Limite maximale		Observations	Etape	Justification fournie au groupe de travail électronique
01.3.1	Laits concentrés (nature)	880	mg/kg	Notes 33, 34 ⁴⁵ , & 88	6	Soutien de l'adoption par IDF
01.3.2	Succédanés de lait ou crème	22,000	mg/kg	Notes 33 & 88	6	Soutien de l'adoption par IDF
01.5.1	Lait et crème en poudre (nature)	4,400	mg/kg	Notes 33 & 88	6	IDF note un niveau de 5000 mg/kg en tant que phosphate ce qui est équivalent à 2180 mg/kg en tant que phosphore (Codex Stan 207)
01.5.2	Lait et crème en poudre et produits similaires	4,400	mg/kg	Notes 33 & 88	3	Soutien de l'adoption par IDF
01.6.4	Fromages fondus	14,050	mg/kg	Note 33	6	Soutien de l'adoption par IDF
02.2.2	Matières grasses tartinables, matières grasses laitières tartinables et mélanges tartinables	2,200	mg/kg	Note 33	6	Les phosphates autorisés dans la norme 253 sont 338, 339, 340, 341. IDF note un niveau de 880 mg/kg en tant que phosphore pour les matières grasses tartinables (Codex Stan 253).

Recommandation 3 – Phosphates, SIN 338, 339i-iii, 340i-iii, 341i-iii, 342i-ii, 343i-ii, 450i-iii, 450v-vii, 451i-ii, 452i-v, 542						
Le groupe de travail électronique recommande que le CCFA lors de sa 41 ^{ème} session discute plus avant des dispositions relatives aux additifs alimentaires suivants pour les phosphates dans la NGAA.						
Numéro de catégorie d'aliments	Catégorie d'aliments	Limite maximale		Observations	Etape	Justification fournie au groupe de travail électronique
01.1.1	Lait et lait battu (nature)	1,500	mg/kg	Notes 33 & 88	3	Soutien de l'adoption par IDF à un niveau de 1500 mg/kg pour le lait UHT afin de stabiliser le calcium suite à la température élevée. L'emploi des phosphates est nécessaire dans le lait de chèvre UHT étant donné que cette technologie implique un problème de stabilité de ce type de lait à cause de la chaleur.
01.2	Produits laitiers fermentés et emprésurés (nature), à l'exception des produits de la catégorie 01.1.2 (boissons lactées)	2,200	mg/kg	Notes 33 & 88	3	IDF note un niveau de 1000 mg/kg en tant que phosphore dans Codex Stan 243 – Laits fermentés
01.4	Crème (nature) et produits similaires	2,200	mg/kg	Notes 33 & 88	6	Soutien de l'adoption par IDF et celui-ci note un niveau de 2000 mg/kg en tant que phosphate ce qui est équivalent à 880 mg/kg en tant que phosphore dans Codex Stan 288 pour la crème
01.6.1	Fromages non affinés	10,000	mg/kg	Note 33	6	IDF soutient l'adoption et note un niveau de 3500 mg/kg en tant que phosphate, ce qui est équivalent à 1530 mg/kg en tant que phosphore dans Codex Stan 221 pour le fromage non affiné
01.6.2	Fromage affiné	880	mg/kg	Note 33	6	IDF recommande l'interruption étant donné que cela n'est pas autorisé dans Codex Stan 283 – Fromage mais uniquement autorisé dans le fromage non affiné et le fromage fondu.
01.7	Desserts lactés (par ex. pudding, fruit ou yaourts aromatisés)	10,500	mg/kg	Note 33	3	IDF recommande l'ajout d'une note indiquant un niveau de 1000 mg/kg en tant que phosphore pour les laits fermentés aromatisés (Codex Stan 243).

⁴⁵ **Note 34:** base anhydre.

Recommandation 3 – Phosphates, SIN 338, 339i-iii, 340i-iii, 341i-iii, 342i-ii, 343i-ii, 450i-iii, 450v-vii, 451i-ii, 452i-v, 542						
Le groupe de travail électronique recommande que le CCFA lors de sa 41 ^{ème} session discute plus avant des dispositions relatives aux additifs alimentaires suivants pour les phosphates dans la NGAA.						
Numéro de catégorie d'aliments	Catégorie d'aliments	Limite maximale		Observations	Etape	Justification fournie au groupe de travail électronique
01.8.1	Lactosérum liquide et produits à base de lactosérum liquide, sauf fromage de lactosérum	880	mg/kg	Note 33	6	IDF recommande l'adoption de 1320 mg/kg pour accomplir la stabilisation correcte et la fonctionnalité pour des lactosérum liquides protéiques plus élevés pour traitement ultérieur dans les concentrés de protéines de lactosérum.

SELS D'AMMONIUM D'ACIDES PHOSPHATIDIQUES (SIN 442)

Recommandation 1 – Sels d'ammonium d'acides phosphatidiques, SIN 442						
le CCFA lors de sa 41 ^{ème} session adopte les dispositions relatives aux additifs alimentaires suivants pour les sels d'ammonium d'acides phosphatidiques dans la NGAA.						
Numéro de catégorie d'aliments	Catégorie d'aliments	Limite maximale		Observations	Etape	Justification fournie au groupe de travail électronique
01.7	Desserts lactés (par ex. pudding, fruit ou yaourts aromatisés)	5000	mg/kg		6	IDF soutient le niveau proposé mais suggère l'ajout d'une note à savoir que le SIN 442 n'est pas répertorié dans la section 4 de la norme Codex 243 laits fermentés.

SUCROGLYCERIDES (SIN 474)

Recommandation 2 – Sucroglycérides, SIN 474						
Le groupe de travail électronique recommande que le CCFA lors de sa 41 ^{ème} session adopte les dispositions relatives aux additifs alimentaires suivants pour les sucroglycérides dans la NGAA.						
Numéro de catégorie d'aliments	Catégorie d'aliments	Limite maximale		Observations	Etape	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)	5000	mg/kg		6	Soutien de l'adoption par IDF
01.3.2	Succédanés de lait ou crème	2000	mg/kg		6	IDF soutient l'adoption avec un niveau de 3000 mg/kg étant donné qu'il est utilisé en tant que blanchissant ainsi qu'en tant qu'émulsifiant & stabilisant
01.5.1	Lait et crème en poudre (nature)	10000	mg/kg		6	Soutien de l'adoption par IDF
01.7	Desserts lactés (par ex. pudding, fruit ou yaourts aromatisés)	5000	mg/kg		6	Soutien de l'adoption par IDF
02.2.2	Matières grasses tartinables, matières grasses laitières tartinables et mélanges tartinables	10000	mg/kg	Note 102⁴⁶	6	Soutien de l'adoption par IDF

CITRATE DE STEARYLE (SIN 484)

Recommandation 1 - Citrate de stéaryle, SIN 484						
Le groupe de travail électronique recommande que le CCFA lors de sa 41 ^{ème} session adopte les dispositions relatives aux additifs alimentaires suivants pour le citrate de stéaryle dans la NGAA.						
Numéro de catégorie d'aliments	Catégorie d'aliments	Limite maximale		Observations	Etape	Justification fournie au groupe de travail électronique
02.2.2	Matières grasses tartinables, matières grasses laitières tartinables et mélanges tartinables	100	mg/kg	Note 15	3	IDF note que cet additif n'est pas répertorié dans la norme Codex sur les matières grasses laitières tartinables (Codex STAN 253-2006)

⁴⁶ **Note 102:** pour emploi dans les émulsions grasses à des fins de cuisson uniquement.

SEL D'ASPARTAME-ACESULFAME (SIN 962)

28. Le groupe de travail ad hoc sur la NGAA lors du 39^{ème} CCFA est convenu que les édulcorants sont technologiquement justifiés dans les catégories d'aliments ⁴⁷ qui sont soulignées en **jaune**.

Recommandation 2 - Sel d'aspartame-acésulfame, SIN 962						
Le groupe de travail électronique recommande que le CCFA lors de sa 41 ^{ème} session adopte les dispositions relatives aux additifs alimentaires suivants pour le sel d'aspartame-acésulfame dans la NGAA.						
Numéro de catégorie d'aliments	Catégorie d'aliments	Limite maximale		Observations	Etape	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	Nouvelle note 113 & Note 161	3	Soutien de l'adoption par IDF
01.7	Desserts lactés (par ex. pudding, fruit ou yaourts aromatisés)	350	mg/kg	Nouvelle note 113 & Note 161	3	Soutien de l'adoption par IDF

Recommandation 3 – Sel d'aspartame-acésulfame, SIN 962						
Le groupe de travail électronique recommande que le CCFA lors de sa 41 ^{ème} session discute plus avant des dispositions relatives aux additifs alimentaires suivants pour le sel d'aspartame-acésulfame dans la NGAA.						
Numéro de catégorie d'aliments	Catégorie d'aliments	Limite maximale		Observations	Etape	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)	1,130	mg/kg	Nouvelle note 113	3	IDF soutient l'interruption parce que les catégories d'aliments "nature" ne devraient pas autoriser les édulcorants.
01.3.2	Succédanés de lait ou crème	2,000	mg/kg	Nouvelle note 113	3	L'emploi pourrait induire le consommateur en erreur IDF soutient l'adoption, reconnaissant que les blanchissants de boisson peuvent être aromatisés et édulcorés.
01.4.4	Produits similaires crème	1,550	mg/kg	Nouvelle note 113	3	L'emploi pourrait induire le consommateur en erreur IDF soutient la décision du groupe de travail ad hoc sur la NGAA du 39 ^{ème} CCFA à savoir que les édulcorants sont technologiquement justifiés dans cette catégorie d'aliments.
01.5.2	Lait et crème en poudre et produits similaires	1,000	mg/kg	Nouvelle note 113	3	L'emploi pourrait induire le consommateur en erreur IDF soutient la décision du groupe de travail ad hoc sur la NGAA du 39 ^{ème} CCFA à savoir que les édulcorants sont technologiquement justifiés dans cette catégorie d'aliments
01.6.5	Fromage produits similaires	350	mg/kg	Nouvelle note 113	3	L'emploi pourrait induire le consommateur en erreur IDF soutient la décision du groupe de travail ad hoc sur la NGAA du 39 ^{ème} CCFA à savoir que les édulcorants sont technologiquement justifiés dans cette catégorie d'aliments

⁴⁷ 39^{ème} CCFA, CRD 1 App. V.

IFAC (Le Conseil international sur les additifs alimentaires)

Le Conseil international sur les additifs alimentaires (IFAC) apprécie l'opportunité qui lui est offerte de fournir des observations sur le document CL 2008/10-FA2 du Comité du Codex sur les additifs alimentaires (CCFA). Il souscrit au rapport du groupe de travail électronique (eWG) sur la norme générale pour les additifs alimentaires (GSFA) (CX/FA 09/41/6) eu égard aux recommandations pour l'interruption et l'adoption des différents additifs alimentaires dans les catégories répertoriées. Il se réjouit de poursuivre le travail avec le comité sur les points pour lesquels il est recommandé de "discuter plus avant."

OIV (Organisation internationale de la vigne et du vin)Observations générales

L'OIV aimerait remercier le groupe de travail pour l'établissement de ce document sous la présidence des Etats-Unis d'Amérique. L'OIV soutient globalement les recommandations mentionnées dans ce document mais l'OIV aimerait effectuer les observations suivantes.

L'OIV s'efforce de mieux définir les prescriptions et les conditions d'emploi des pratiques œnologiques qui sont uniquement nécessaires pour l'obtention et la conservation des vins de raisin (catégorie 14.2.3) en limitant les moyens de production qui ne sont pas justifiés technologiquement.

En examinant attentivement le document CX/FA 09/41/6, l'OIV propose certaines observations et amendements pour certains additifs qui ne sont pas nécessaires pour le développement de produits sains en accord avec la pratique usuelle et qui peuvent créer un risque de confusion chez les consommateurs.

Pour conclure, le OIV rappelle que le "CCFAC a pris note de l'inquiétude exprimée par l'OIV vis-à-vis de l'emploi excessif d'additifs dans la catégorie 14.2.3 et a décidé de les mettre en consultation dans le Groupe de travail pour examen lors de la 35^{ème} session du CFAC (alinorm 03/12 § 63).

Observations spéciales**SORBATES (SIN 200-203)**

L'OIV souscrit à la recommandation 3 du rapport du groupe de travail électronique sur la NGAA afin de discuter plus avant des dispositions relatives à l'additif alimentaire pour les sorbates dans la catégorie 14.2.3. En fait le niveau de 2,000 mg/kg ne semble pas technologiquement justifié.

L'ajout d'acide sorbique ou de sorbate de potassium est admis par l'OIV pour la stabilisation biologique et pour empêcher la refermentation des vins contenant des sucres fermentés.

Les prescriptions adoptées par l'OIV indiquent que la dose employée n'excèdera pas 200 mg/L exprimée en tant qu'acide sorbique.

La dose maximale de 200 mg/Kg est suffisante pour accomplir la fonction technologique

PARAHYDROXYBENZOATES (SIN 214, 218)

L'OIV ne soutient pas l'approbation des dispositions proposées dans la NGAA pour l'emploi des parahydroxybenzoates dans les catégories 14.2.3.

L'OIV considère que le 41^{ème} CCFA devrait recommander de discuter plus avant de l'emploi des parahydroxybenzoates pour les vins (catégorie 14.2.3.) ou de révoquer cette disposition.

Pour l'OIV et beaucoup d'autres pays producteurs, cet additif n'est pas autorisé pour le processus de fabrication du vin. La justification technologique pour l'emploi des parahydroxybenzoates dans le vin est nécessaire.

PHOSPHATES (SIN 338, 339i-iii, 340i-iii, 341i-iii, 342i-ii, 343i-ii, 450i-iii, 450v-vii, 451i-ii, 452i-v, 542)

L'emploi des phosphates, dans le processus de fabrication du vin est réservé au sel d'ammonium comme les composés de phosphate d'ammonium qui sont utilisés en tant qu'aliment des levures dans la production de vin ou pour démarrer ou faciliter la fermentation secondaire dans la production de vin mousseux.

L'OIV considère que **seuls** les phosphates d'ammonium devraient être utilisés dans cette catégorie et uniquement les composés devraient être limités au SIN N° 342 ce qui correspond au sel d'ammonium.

L'OIV ne soutient pas cette disposition et considère que le 41^{ème} CCFA devrait recommander de discuter plus avant de l'emploi des phosphates pour les vins (catégorie 14.2.3.) afin de clarifier et de spécifier le type de composés de phosphates qui devraient être examinés dans cette catégorie.