



**PROGRAMME MIXTE FAO/OMS SUR LES NORMES ALIMENTAIRES**

**COMITÉ DU CODEX SUR LES ADDITIFS ALIMENTAIRES**

**Cinquante-deuxième session**

**NORME GÉNÉRALE POUR LES ADDITIFS ALIMENTAIRES (NGAA): JUSTIFICATION TECHNOLOGIQUE DE L'EMPLOI DES ANTIAGGLOMÉRANTS SOUS FORME DE POUDRE DES HERBES CULINAIRES ET DES ÉMULSIFIANTS DANS LA CATÉGORIE D'ALIMENTS 02.1.2; AVANT-PROJET DE DISPOSITIONS DANS LE TABLEAU 3 RELATIF A LA LÉCITHINE, PARTIELLEMENT HYDROLYSÉE (SIN 332(II)), LA LUTÉINE DE TAGETES ERECTA (SIN 161B(I)), LE COPOLYMÈRE MÉTHACRYLATE BASIQUE (SIN 1205) ET LA ZÉAXANTHINE (DE SYNTHÈSE) (SIN 161H(I)); CRÉATION DU TITRE DU GROUPE DES DISPOSITIONS ADOPTÉES ET DES DISPOSITIONS DANS LE PROCESSUS PAR ÉTAPES POUR LES ESTERS DE SACCHAROSE D'ACIDES GRAS (SIN 473), LES OLIGOESTERS DE SACCHAROSE DE TYPE I ET DE TYPE II (SIN 473A) ET LES SUCROGLYCÉRIDES (SIN 474) DANS LES CATÉGORIES D'ALIMENTS 01.0 A 16.0; JUSTIFICATION TECHNOLOGIQUE DE L'EMPLOI DES ADDITIFS DANS LES CATÉGORIES D'ALIMENTS 04.1.1.2 ET 04.2.1.2 EN TANT QU'AGENT DE GLAÇAGE, GLAÇAGE/ENROBAGE OU CIRE POUR LE TRAITEMENT DE SURFACE; DISPOSITIONS DANS LES TABLEAUX 1 ET 2 DE LA NGAA DANS LES CATÉGORIES D'ALIMENTS DE 01.0 A 16.0; DISPOSITIONS RELATIVES AUX NITRATES (SIN 251, 252) ET AUX NITRITES (SIN 249, 250) DANS LE PROCESSUS PAR ÉTAPES OU ADOPTÉES; DISPOSITIONS ADOPTÉES RELATIVES A: L'ALITAME (SIN 956) POUR EXAMEN SUR L'EMPLOI ET LE NIVEAU D'EMPLOI RÉEL; L'ACÉSULFAME DE POTASSIUM (SIN 950) DANS LES CATÉGORIES D'ALIMENTS 14.1.4 ET 14.1.5 ET LES SACCHARINES (SIN 954(I)-(IV)) DANS LES SOUS-CATÉGORIES DE LA CATÉGORIE D'ALIMENTS 14.1.4; DISPOSITIONS RELATIVES AUX ÉDULCORANTS DANS LE PROCESSUS PAR ÉTAPES DANS LES CATÉGORIES D'ALIMENTS DANS LES LISTES T, U, ET Y DE CX/FA 15/47/13 A L'EXCEPTION DE CELLES DANS LES CATÉGORIES D'ALIMENTS 07.1, 12.2.2, ET 12.3; DISPOSITIONS ADOPTÉES RELATIVES AUX COLORANTS DANS LES CATÉGORIES D'ALIMENTS 05.1, 05.2, 05.3, 13.6, 14.0 ET SES SOUS-CATÉGORIES (A L'EXCEPTION DES CATÉGORIES D'ALIMENTS 14.1.2, 14.1.3, 14.2.3 ET LEURS SOUS-CATÉGORIES AVEC LA NOTE 161, DISPOSITIONS RELATIVES AUX COLORANTS DANS LE PROCESSUS PAR ÉTAPES DANS LES CATÉGORIES D'ALIMENTS 05.0 ET SES SOUS-CATÉGORIES, 13.6, 14.0 ET SES SOUS-CATÉGORIES (A L'EXCEPTION DES CATÉGORIES D'ALIMENTS 14.1.2, 14.1.3, 14.2.3 ET LEURS SOUS-CATÉGORIES). (RAPPORT DU GTE SUR LA NGAA)**

Préparé par les États-Unis d'Amérique avec l'assistance de l'Australie, Brésil, Canada, Chili, Chine, Colombie, Costa Rica, République dominicaine, Égypte, Union européenne (UE), Guatemala, Inde, Indonésie, Japon, Kenya, Corée, Malaisie, Nouvelle-Zélande, Norvège, Nigéria, Paraguay, Fédération de Russie, Sénégal, Singapour, Suisse, Thaïlande, Viet Nam, Zambie, Zimbabwe, Conseil pour le contrôle des calories (CCC), Communauté économique des États d'Afrique de l'Ouest (ECOWAS), Association des fabricants européens d'émulsifiants alimentaires (EFEMA), Specialty Food Ingredients/UE, FoodDrinkEurope, Industrie alimentaire Asie (FIA), Association internationale des fabricants de colorants (IACM), Alliance internationale des associations de compléments alimentaires et diététiques (IADSA), Conseil international des associations pour les boissons (ICBA), Association internationale pour la gomme à mâcher (ICGA), Association internationale de la confiserie (ICA), Fédération internationale du lait (FIL/IDF), Conseil international des additifs alimentaires (IFAC), Association internationale des jus de fruits et de légumes (IFU), Conseil international pour la stévia (ISC) Association internationale des édulcorants (ISA), Association des colorants alimentaires naturels (NATCOL)

<sup>1</sup> Le présent document est identique au document CX/FA 20/52/7, à l'exception des corrections apportées à deux erreurs typographiques, à savoir le titre de l'annexe 3 de l'appendice 6 et la recommandation pour l'alitame dans la catégorie d'aliments 12.5 dans l'Annexe 1, de l'appendice 6.

## Introduction

1. Le CCFA51 est convenu d'établir un GTE pour formuler des recommandations au CCFA52 sur les sujets suivants:<sup>2</sup>
  - (i) Les réponses du CCSCCH sur la justification technologique de l'emploi des antiagglomérants quand ils sont utilisés sous forme de poudre dans les herbes culinaires et concernant le stéarate de magnésium (SIN 470 (iii)) et la silice amorphe (SIN 551), s'ils peuvent être utilisés sous forme de poudre conformément aux BPF;
  - (ii) Les réponses du CCFO26 sur la justification technologique de l'emploi des émulsifiants dans la catégorie d'aliments 02.1.2 de la NGAA;
  - (iii) Les projets et avant-projets de dispositions dans le Tableau 3 de la NGAA;
  - (iv) Les dispositions adoptées et les dispositions dans le processus par étapes relatives aux esters de saccharose d'acides gras (SIN 473), aux oligoesters de saccharose de type I et de type II (SIN 473a) et aux sucroglycérides (SIN 474) dans les catégories d'aliments 01.0 à 16.0 dans la NGAA en raison de leur DJA de groupe et créer un titre du groupe correspondant;
  - (v) Les projets et avant-projets de dispositions dans la catégorie d'aliments 04.1.1.2 « Fruits frais traités en surface » et 04.2.1.2 « Légumes frais traités en surface (y compris champignons, racines et tubercules, légumes secs et légumineuses, aloès ordinaire), algues marines, fruits à coque et graines » pour examen de la justification technologique de l'emploi des additifs en tant que glaçage ou glaçage/enrobage ou cire pour le traitement de surface;
  - (vi) La disposition relative à l'alginate de propylène glycol (SIN 405) dans la catégorie d'aliments 01.1.2 pour observations sur le niveau d'emploi numérique;
  - (vii) La disposition relative au carbonate de magnésium (SIN 504(i)) en tant qu'agent de traitement des farines dans la catégorie d'aliments 06.2;
  - (viii) Les dispositions relatives aux nitrates (SIN 251, 252) et aux nitrites (SIN 249, 250) dans le processus par étapes ou adoptées (niveaux d'emploi ajoutés et résiduels);
  - (ix) Les dispositions adoptées relatives à: l'alitame (SIN 956) pour examen sur l'emploi et le niveau d'emploi réel; l'acésulfame de potassium (SIN 950) dans les catégories d'aliments 14.1.4 et 14.1.5 et les saccharines (SIN 954(i)-(iv)) dans les sous-catégories de la catégorie d'aliments 14.1.4 pour examen du niveau d'emploi;
  - (x) Les projets et avant-projets de dispositions relatives aux édulcorants dans les catégories d'aliments dans les listes T, U, et Y de CX/FA 15/47/13 à l'exception de celles dans les catégories d'aliments 07.1, 12.2.2, et 12.3;
  - (xi) Les dispositions adoptées relatives aux colorants dans les catégories d'aliments 05.2 et 05.3 avec la Note 161 qui leur est associée;
  - (xii) Dans les catégories d'aliments 05.1, 13.6, 14.0 et ses sous-catégories (à l'exception des catégories d'aliments 14.1.2, 14.1.3, 14.2.3 et leurs sous-catégories): les dispositions adoptées relatives aux additifs avec la catégorie fonctionnelle de colorant avec la Note 161 qui leur est associée et les projets et avant-projets de dispositions relatives aux additifs avec la catégorie fonctionnelle de colorant; et
  - (xiii) Les dispositions engagées dans le processus par étapes suite à CX/FA 19/51/8 (pour les additifs avec la fonction technologique de colorant: limité aux dispositions dans les catégories d'aliments 05.0 et ses sous-catégories, 13.6, et 14.0 et ses sous-catégories (à l'exception des catégories d'aliments 14.1.2, 14.1.3, 14.2.3 et leurs sous-catégories).

## Documents de travail

2. Les documents de travail pour le rapport du GTE sur la Norme Générale pour les additifs alimentaires sont présentés en appendices de ce document. Les appendices fournissent l'historique relatif au sujet à l'examen, rassemblent les observations sur le sujet soumises par le GTE, et formulent des recommandations sur chaque sujet.

- Les réponses du CCSCCH et du CCFO26 qui se rapportent au sujet i et sujet ii sont réunies dans l'Appendice 1.

---

<sup>2</sup> REP 19/FA, para. 138.

- Les projets et avant-projets des dispositions dans le Tableau 3 de la NGAA qui se rapportent au sujet iii sont présentés dans l'Appendice 2.
- Les dispositions adoptées et les dispositions dans le processus par étapes relatives aux esters de saccharose d'acides gras (SIN 473), aux oligoesters de saccharose de type I et de type II (SIN 473a) et aux sucroglycérines (SIN 474) dans les catégories d'aliments 01.0 à 16.0 de la NGAA qui se rapportent au sujet iv sont présentées dans l'Appendice 3.
- Les projets et avant-projets de dispositions qui se rapportent au sujet v, au sujet vi, au sujet vii et au sujet xiii (à l'exception des dispositions relatives aux additifs avec la fonction technologique de colorant) sont réunis dans l'Appendice 4.
- Les dispositions relatives aux nitrates (SIN 251, 252) et aux nitrites (SIN 249, 250) qui se rapportent au sujet viii sont présentées dans l'Appendice 5.
- Les dispositions relatives aux édulcorants qui se rapportent au sujet ix et au sujet x sont réunies dans l'Appendice 6.
- Les dispositions relatives aux colorants qui se rapportent au sujet xi, au sujet xii et au sujet xiii sont réunies dans l'Appendice 7.

## **Appendice 1: Réponses du Comité du Codex sur les épices et les herbes culinaires (CCSCH) et du Comité du Codex sur les graisses et les huiles (CCFO)**

1. Parmi les plusieurs sujets traités, le 51<sup>ème</sup> CCFA a demandé au GTE sur la NGAA pour le 52<sup>ème</sup> CCFA d'examiner:<sup>1</sup>
  - Les réponses du Comité du Codex sur les graisses et les huiles (CCFO) et du Comité sur les épices et les herbes culinaires (CCSCH)

### **Historique:**

#### **Comité du Codex sur les graisses et les huiles**

2. Le GTE sur la NGAA pour le CCFA47 a compilé les propositions concernant les projets et avant-projets de dispositions existants dans les Tableaux 1 et 2 de la NGAA pour les additifs alimentaires ayant la fonction d'« émulsifiants, stabilisant, épaississant » pour leur emploi avec une fonction technologique autre que celle d'émulsifiant, de stabilisant ou d'épaississant.<sup>2</sup> En raison des contraintes de temps, le groupe de travail physique (GTP) sur la NGAA pour le CCFA47 n'a pas pu examiner plusieurs de ces propositions et cette discussion a été reportée au GTP sur la NGAA pour le CCFA48.<sup>3, 4</sup> Au cours de la discussion sur les dispositions relatives à certains émulsifiants dans la catégorie d'aliments 02.1.2 (Huiles et graisses végétales), le GT a noté qu'il y avait une incertitude concernant la correspondance totale entre la catégorie d'aliments 02.1.2 et les normes de produits correspondantes et que les émulsifiants n'étaient pas autorisés dans ces normes de produit. Cependant, plusieurs membres du GTP ont noté que les émulsifiants étaient utilisés dans les produits inclus dans la catégorie d'aliments 02.1.2. Le GTP a par ailleurs noté que le CCFO est un comité actif, et par conséquent a recommandé au CCFA de demander une orientation au CCFO sur l'emploi des émulsifiants dans la catégorie d'aliments 02.1.2 de façon générale ainsi que l'emploi d'additifs alimentaires spécifiques à l'examen.

3. Le CCFA48 est convenu de retenir certaines dispositions à leur étape actuelle et a demandé une orientation au CCFO sur la justification technologique et l'emploi des émulsifiants en général, et des esters polyglycéroliques d'acides gras (SIN 475), des esters polyglycéroliques de l'acide ricinoléique interestérifié (SIN 476), de l'alginate de propylène glycol (SIN 405), des esters de sorbitane d'acides gras (SIN 491- 495) et des lactylates de stéaryl (SIN 481 (i), 482 (ii)) spécifiquement, dans la catégorie d'aliments 02.1.2 « Huiles et graisses végétales ».<sup>5</sup>

4. Le CCFO25 a examiné les questions soumises par le CCFA48; cependant, le CCFO25 n'est pas parvenu à un consensus sur l'emploi des émulsifiants dans la catégorie d'aliments 02.1.2 et a établi un groupe de travail électronique pour examiner cet emploi.<sup>6</sup> Le CCFO26 a examiné le rapport de ce groupe de travail électronique<sup>7</sup> et a fourni des réponses au CCFA51.<sup>8</sup>

#### **Le Comité du Codex sur les épices et les herbes culinaires**

5. Le GTE sur la NGAA pour le CCFA50 a compilé les propositions concernant les projets et avant-projets existants de dispositions dans les Tableaux 1 et 2 de la NGAA dans les catégories d'aliments de 09.0 à 16.0, à l'exception des additifs ayant les fonctions technologiques de colorant ou d'édulcorant, des adipates, des nitrites et nitrates et les dispositions associées à la catégorie d'aliments catégorie d'aliments 14.3.<sup>9</sup> Le GTP sur la NGAA pour le CCFA50 a examiné les propositions du GTE.<sup>10</sup>

---

<sup>1</sup> REP 19/FA, para. 138(i) - (ii)

<sup>2</sup> CX/FA 15/47/8

<sup>3</sup> CX/FA 16/48/7

<sup>4</sup> FA/48 CRD2

<sup>5</sup> REP 16/FA, para. 65

<sup>6</sup> REP17/FO, para. 12 et 13.

<sup>7</sup> CX/FO 19/26/10

<sup>8</sup> CX/FA 19/51/2 Add. 2

<sup>9</sup> CX/FA 18/50/7, Appendice 5

<sup>10</sup> FA/50 CRD2

6. Au cours de la discussion sur les projets et avant-projets de dispositions dans la catégorie d'aliments 12.2.1 « Fines herbes et épices », il a été noté que l'Annexe du Tableau 3 inclut la catégorie d'aliments 12.2.1 mais exclut les épices. Par conséquent, les additifs alimentaires du Tableau 3 peuvent être utilisés dans les épices sans qu'il y ait besoin d'une disposition dans les Tableaux 1 et 2 de la NGAA, mais l'emploi des additifs du Tableau 3 dans les herbes culinaires nécessite une disposition dans les Tableaux 1 et 2.

7. Le CCFA50 est convenu de retenir les dispositions relatives aux additifs alimentaires pour le stéarate de magnésium (SIN 470(iii)) et la silice amorphe (SIN 551) pour l'emploi en tant qu'antiagglomérant dans la catégorie d'aliments 12.2.1, et de demander une orientation au CCSCCH sur la justification technologique de l'emploi des antiagglomérants dans les herbes culinaires en général et le niveau d'emploi approprié spécifiquement pour ces composés:

- Stéarate de magnésium (SIN 470(iii)) aux BPF
- Silice amorphe (SIN 551) aux BPF.

8. Le CCSCCH4 a examiné les questions soumises par le CCFA50<sup>11</sup> et a fourni la réponse au CCFA51.<sup>12</sup>

**Document de travail:**

9. Le GTE a distribué deux circulaires pour observations sur la question. Les première et deuxième circulaires ont demandé les observations du GTE sur les recommandations proposées ou des informations supplémentaires sur les avant-projets de dispositions dans la catégorie d'aliments 02.1.2 liées à l'orientation obtenue auprès du CCFO sur l'emploi des émulsifiants dans cette catégorie d'aliments et dans la catégorie d'aliments 12.2.1 suite à la réponse du CCSCCH sur la justification technologique de l'emploi des antiagglomérants dans les herbes culinaires. Ce document présente une compilation des observations soumises par les membres du GTE sur les première et deuxième circulaires.

**Conventions:**

10. Le présent document contient une recommandation relative aux dispositions dans les catégories d'aliments 02.1.2 et 12.2.1. Ce document présente une proposition (adopter, adopter avec révision) de l'avant-projet de disposition à l'examen sur la base de l'approche consensuelle en tenant compte de l'orientation fournie par les comités de produit correspondants et les observations sur les première et deuxième circulaires par les membres du GTE. Ces recommandations sont fondées sur le « poids de la preuve »; à savoir qu'il est accordé davantage de poids aux observations contenant des justifications qu'aux observations sans justification à l'appui.

---

<sup>11</sup> REP19/SCH, para 10

<sup>12</sup> CX/FA 19/51/2

**Observations soumises par le Comité du Codex sur les graisses et les huiles (CCFO) sur l'emploi des additifs alimentaires dans les catégories d'aliments:**

Les esters polyglycéroliques d'acides gras (SIN 475), les esters de sorbitane d'acides gras (SIN 491- 495) et les lactylates de stéaryle (SIN 481 (i), 482 (ii)) sont des émulsifiants utilisés à des fins d'anticristallisation dans l'huile de cuisson. L'huile de cuisson est liquide dans les climats chauds, mais cristallisera pendant l'entreposage dans les rayons des supermarchés en air climatisé. Bien que la cristallisation soit réversible et liée à la température, les consommateurs ont tendance à interpréter l'huile cristallisée comme dénaturée. Les émulsifiants peuvent retarder le début du processus de cristallisation et par conséquent améliorer la perception du consommateur et prévenir le gaspillage alimentaire.

Les esters polyglycéroliques d'acides gras (SIN 475) sont utilisés pour maintenir l'état solide des huiles. Les huiles solides comme l'huile de palme pourraient fondre partiellement et se séparer en partie solide et partie liquide sous l'effet des températures ambiantes plus élevées, et l'emploi de cet émulsifiant est d'aider à maintenir l'état solide de l'huile.

Les esters de saccharose d'acides gras (SIN 473) sont utilisés en tant qu'émulsifiant dans les huiles de cuisson aux fins d'anti-éclaboussures. **(Note de la présidence du GTE:** Un projet de disposition relatif à SIN 473 dans la catégorie d'aliments 02.1.2 a été interrompu par le CCFA48. Comme il n'y a pas de disposition relative à SIN 473 actuellement dans le processus par étapes dans la catégorie d'aliments 02.1.2 de la NGAA, l'emploi de cet additif n'est pas examiné dans cette circulaire. Si les membres du GTE souhaitent inclure une disposition relative à SIN 473 dans la catégorie d'aliments 02.1.2, ils doivent soumettre une proposition en réponse à la lettre circulaire pour de nouvelles dispositions et la révision de dispositions adoptées de la NGAA)

**Catégorie d'aliments no. 02.1.2 Huiles et graisse végétales**

**Normes de produit correspondantes:** **019-1981, 210-1999:** Autorise certains antioxydants, antioxydants synergistes et antimoussants; **033-1981:** N'autorise pas les additifs alimentaires (à l'exception des tocophérols); **325R-2017:** N'autorise pas les additifs alimentaires

Additif	SIN	Limite max. (mg/kg)	Notes	Limite max.	Catégorie fonctionnelle du SIN	Proposition finale du GTE
ESTERS POLYGLYCÉROLIQUES D'ACIDES GRAS	475	20000		7	Émulsifiant	Adopter à 10000 avec les Notes 356, XS33, XS325R, et une nouvelle note « Utilisation en tant qu'émulsifiant dans les huiles de cuisson et solides relevant de la Norme pour les huiles végétales portant un nom spécifique (CXS 210-1999) et la Norme pour les graisses et les huiles comestibles non visées par des normes individuelles (CXS 19-1981) seulement. »  Inform Alignment PWG of this decision

**CCFO:** REP19/FO, para. 111: « Le Comité a approuvé l'emploi proposé des esters polyglycéroliques d'acides gras (SIN 475) avec une LM de 10000 mg/kg en tant qu'émulsifiants. » Voir aussi, REP19/FO – Annexe III (Partie D)

**Observations du GTE sur la NGAA pour le 48<sup>ème</sup> CCFA sur la proposition de la 1<sup>ère</sup> et la 2<sup>ème</sup> circulaire:**

**Australie:** Ne soutient pas l'interruption – autorisé en Australie à 20000 mg/kg dans les huiles comestibles essentiellement exempte d'eau dans le shortening seulement.

Additif	SIN	Limite max. (mg/kg)	Notes	Limite max.	Catégorie fonctionnelle du SIN	Proposition finale du GTE
<p><b>Brésil, UE, Iran, Japon, Fédération de Russie:</b> Interrompre</p> <p><b>États-Unis:</b> « huiles végétales et pour salades » pour inhiber le trouble en cas d'exclusion par les normes d'identité – l'information indique un emploi jusqu'à 5000 mg/kg. Le descripteur de 02.1.2 inclut les huiles de table et pour les salades.</p> <p><b>EFEMA:</b> Ne soutient pas l'interruption; les PGE sont couramment utilisés dans les shortenings pour améliorer les qualités de crémage et pour permettre l'incorporation des bulles d'air dans la pâte. Dans l'huile de cuisson à base d'huile de palme, les PGE sont utilisés en tant qu'anticristalliseur. L'huile est liquide en climat chaud mais cristallisera pendant l'entreposage et le transport. Est approuvé pour l'emploi en Chine, aux États-Unis, au Japon, en Malaisie et au Viet Nam</p>						
<p><b>Proposition de la 1<sup>ère</sup> circulaire:</b> Adopter à 10000 avec la note 227 « à l'exception des huiles vierges et pressées à froid et des produits relevant de la norme pour les huiles d'olive et les huiles de grignons d'olive (CODEX STAN 33-1981) »</p> <p><b>Observations sur la 1<sup>ère</sup> circulaire soumises par les membres du GTE pour le CCFA52:</b></p> <p><b>Australie:</b> En tant que présidente du GTE sur l'alignement, soumet l'observation suivante: la 1<sup>ère</sup> circulaire du GTE sur l'alignement actuel propose l'alignement en Appendice 3, d'aligner sur CXS19, CXS33 et CXS210 pertinents pour cette entrée.</p> <p>Elle propose l'alignement sur CXS210, avec une LM de 10000 mg/kg, avec les notes 356, XS19, XS33 et la nouvelle note G-CXS210 citée ci-après.</p> <p>Note 356 actuelle: A l'exclusion des huiles vierges et pressées à froid</p> <p>Nouvelle note G-CXS210: Utilisation en tant qu'émulsifiant à des fins d'anticristallisation dans les huiles de cuisson relevant de la Norme pour les huiles végétales portant un nom spécifique (CXS210-1999) seulement.</p> <p>XS19 et XS33 sont des notes d'exclusion pour CXS19 et CXS33 respectivement.</p> <p>Il a été considéré que la Note 356 était plus appropriée que la Note 277 car on a jugé que les 3 normes excluent les dispositions pas seulement CXS33.</p> <p><b>Canada:</b> Le Canada ne s'oppose pas à la proposition initiale mais suggère de remplacer la Note 227 par les Notes 356, XS19, XS33 et XS210 pour assurer l'utilisation cohérente des notes dans la NGAA.</p> <p><b>Chine:</b> Soutient la proposition. La Chine a approuvé 10000 mg/kg dans l'huile de cuisson seulement. <u>Justification technique:</u> SIN 475 peut être utilisé dans l'huile de cuisson pour prévenir la cristallisation de l'huile liquide. SIN 475 peut adhérer à la surface des cristaux pour limiter la formation de la cristallisation.</p> <p><b>Inde:</b> soutient l'adoption à 10000 mg/Kg avec la Note 227, compte tenu du besoin technologique partagé par l'industrie.</p> <p><b>Japon:</b> soutient la proposition.</p> <p>Il est utilisé pour inhiber le trouble dans les huiles et les graisses végétales (huile de riz, huile de palme) ou utilisé en tant qu'inhibiteur de la cristallisation dans ces huiles pendant l'entreposage.</p> <p>Le niveau d'emploi maximal est 10000 mg/kg.</p> <p>(Pour référence, le niveau d'emploi courant est 500-5000 mg/kg)</p> <p><b>Malaisie:</b> Soutenir l'adoption à 10000 avec la note 227 « à l'exception des huiles vierges et pressées à froid et des produits relevant de la norme pour les huiles</p>						

Additif	SIN	Limite max. (mg/kg)	Notes	Limite max.	Catégorie fonctionnelle du SIN	Proposition finale du GTE
<p>d'olive et les huiles de grignons d'olive (CODEX STAN 33-1981) »</p> <p><b>Nigéria:</b> soutenir l'adoption à 10000 avec la note 227</p> <p><b>Fédération de Russie:</b> Interrompre. L'utilisation de cet additif dans la catégorie d'aliments trompe le consommateur</p> <p><b>Suisse:</b> Le CCFO26 a noté dans son rapport (REP19/FO), que la LM de 600 mg/kg est utilisée en tant qu'émulsifiant à des fins d'anticristallisation dans l'huile de cuisson, quand elle est entreposée dans un milieu climatisé ans les pays où les températures ambiantes sont élevées.</p> <p>Dans ce contexte la LM de10000 mg/kg semble ne pas être justifiée dans cette catégorie.</p> <p>Les produits qui utilisent une quantité supérieure à la quantité cruciale à des fins d'anticristallisation peuvent être classés dans la catégorie 02.2.2 (LM 5000 mg/kg) ou 02.3. (LM 20000 mg/kg) respectivement.</p> <p>Il y a une erreur typographique dans la proposition initiale: Le numéro de la note « à l'exception des huiles vierges et pressées à froid et des produits relevant de la norme pour les huiles d'olive et les huiles de grignons d'olive (CODEX STAN 33-1981) »devrait être 277, et non 227.</p> <p><b>États-Unis:</b> Les esters polyglycéroliques d'acides gras sont utilisés dans les « huiles végétales et pour les salades » " pour inhiber le trouble en cas d'exclusion par des normes d'identité – l'information indique un emploi jusqu'à 5000 mg/kg. Le descripteur de 02.1.2 inclut les huiles de table et pour les salades.</p> <p><b>Viet Nam:</b> Depuis 2017, les esters polyglycéroliques d'acides gras (SIN 475) sont autorisés dans les huiles et les graisses végétales au <b>niveau des BPF</b>. Le Viet Nam est opposé à l'interruption. Les PGE sont maintenant couramment utilisés dans huile de cuisson avec une fonction technologique prouvée.</p> <p><b>ECOWAS:</b> Soutient l'adoption à 10000 mg/Kg avec la Note 227 compte tenu des besoins technologiques fournis par l'industrie.</p> <p><b>EFEMA:</b> L'huile de cuisson est liquide dans les climats chauds, mais elle cristallisera pendant l'entreposage sur les étagères dans les zones tempérées ayant une saison hivernale prononcée et dans les rayons des supermarchés climatisés.</p> <p>Les émulsifiants peuvent retarder le début du processus de cristallisation dans les huiles de cuisson à base d'huile de palme et maintenir ainsi l'huile dans un état limpide acceptable par le consommateur. L'emploi judicieux des anticristalliseurs maintient la limpidité tout en permettant aux fabricants d'utiliser des mélanges d'huile qui sont plus abordables pour les consommateurs.</p> <p>Bien que la cristallisation soit un processus lié à la températures et réversible, les consommateurs tendent à interpréter l'huile cristallisée comme dénaturée. L'ajout d'anticristalliseurs améliore par conséquent la perception du consommateur et prévient le gaspillage alimentaire.</p> <p><b>FoodDrinkEurope:</b> soutient la proposition</p> <p><b>IFAC:</b> L'IFAC n'a pas d'information en appui de la limite maximale proposée de 10000 mg/kg dans cette catégorie d'aliments. Par contre, l'IFAC soutient un niveau d'emploi maximal de 600 mg/kg, qui est nécessaire aux fins spécifiques d'anticristallisation concernant cette catégorie d'aliments.</p> <p>Bien que l'huile de cuisson soit destinée à être utilisée à l'état liquide, elle cristallisera pendant l'entreposage à basse température, ce qui peut se produire pendant les saisons plus fraîches et en milieu climatisé. Les émulsifiants peuvent retarder le processus de cristallisation dans l'huile de cuisson à base d'huile de palme qui a lieu à température plus basse, maintenant ainsi la liquidité et la limpidité qui sont toutes les deux préférées et plus faciles à utiliser par les consommateurs. Les anticristalliseurs, comme les esters polyglycéroliques d'acides gras, permettent aussi aux fabricants d'utiliser des mélanges d'huile qui</p>						



Additif	SIN	Limite max. (mg/kg)	Notes	Limite max.	Catégorie fonctionnelle du SIN	Proposition finale du GTE
sont plus abordables pour les consommateurs.						
<p><b>Proposition de la 2<sup>ème</sup> circulaire:</b> Adopter à 10000 avec la Note 356 « à l'exclusion des huiles vierges et pressées à froid »</p> <p><b>Notes de la présidence:</b> REP19/FO, para. 111, indique que le CCFO a accepté l'emploi proposé des esters polyglycéroliques d'acides gras (SIN 475) avec une LM de 10000 mg/kg en tant qu'émulsifiant.</p> <p>CODEX STAN 019-1981 n'autorise pas les additifs dans les huiles vierges et pressées à froid relevant de la Norme, par conséquent la Note 356 s'appliquerait aux esters polyglycéroliques d'acides gras (SIN 475).</p> <p>Recommander au GTE sur l'alignement de considérer la réponse du CCFO et de supprimer la Note 277 des dispositions spécifiques et de la remplacer par les Notes 356 et XS33</p> <p><b>Observations sur la 2<sup>ème</sup> circulaire soumises par les membres du GTE pour le CCFA52:</b></p> <p><b>UE:</b> Prend note des retours fournis par le CCFO concernant la justification technologique de E475 dans la catégorie d'aliments 02.1.2. L'UE observe que cette substance n'est pas autorisée à l'emploi dans les graisses et huiles dans l'UE. Dans l'ensemble, l'UE n'est pas convaincue d'un besoin technologique raisonnable. Les consommateurs pourraient être éduqués à accepter la « cristallisation réversible ».</p> <p>L'UE prend aussi note des observations de l'Australie et du Canada sur la 1<sup>ère</sup> circulaire qui suggère les notes XS notes et une nouvelle note pour une utilisation dans CXS 210. Il semble que ce soit acceptable car limite davantage l'emploi de E475.</p> <p><b>Inde:</b> soutient l'adoption à 10000 mg/Kg avec la Note 356, compte tenu du besoin technologique partagé par l'industrie.</p> <p><b>Japon:</b> Les Notes XS 19 et XS 33 doivent aussi être ajoutées vu que ni CXS 19 ni CXS 33 n'autorisent l'emploi de SIN 475.</p> <p><b>Malaisie:</b> Soutient l'adoption</p> <p><b>Fédération de Russie:</b> N'est pas d'accord avec la proposition. Ne pas utiliser dans cette catégorie d'aliments par risque de tromper le consommateur.</p> <p><b>Viet Nam:</b> Depuis 2017, les esters polyglycéroliques d'acides gras (SIN 475) sont autorisés dans les huiles et les graisses végétales au <b>niveau des BPF</b>. Le 30 août 2019, l'autorité Viet Namienne a instauré une nouvelle réglementation sur la gestion des additifs alimentaires. Comme tels, les esters polyglycéroliques d'acides gras (SIN 475) sont autorisés à l'emploi légalement dans les huiles et les graisses végétales (catégorie d'aliments 02.1.2). Le Viet Nam s'oppose à l'interruption. Les PGE sont maintenant couramment utilisés dans l'huile de cuisson à base d'huile de palme avec une fonction technologique prouvée.</p> <p><b>IFAC:</b> soutient la recommandation de la présidence pour que le GTE sur l'alignement considère la réponse du CCFO et supprime la Note 277 des dispositions spécifiques et remplace par les Notes 356 et XS33.</p>						
ESTERS POLYGLYCÉROLIQUES DE L'ACIDE RICINOLÉIQUE INTERESTÉRIFIÉ	476	10000		7	Émulsifiant	Interrompre

Additif	SIN	Limite max. (mg/kg)	Notes	Limite max.	Catégorie fonctionnelle du SIN	Proposition finale du GTE
<b>CCFO:</b> N'a pas fourni d'observation spécifique dans REP19/FO						
<b>Observations du GTE sur la NGAA pour le 48<sup>ème</sup> CCFA sur la proposition de la 1<sup>ère</sup> et la 2<sup>ème</sup> circulaire:</b>						
<b>Australie:</b> Ne soutient pas l'interruption – autorisé en Australie à 20000 mg/kg dans les huiles comestibles essentiellement exemptes d'eau dans les shortenings seulement						
<b>Bésil, UE, Iran, Japon, Fédération de Russie:</b> Interrompre						
<b>Proposition de la 1<sup>ère</sup> circulaire:</b> Interrompre						
<b>Observations sur la 1<sup>ère</sup> circulaire soumises par les membres du GTE pour le CCFA52:</b>						
<b>Malaisie:</b> Ne soutient pas l'interruption. Autorisé en Malaisie en tant qu'émulsifiant et pour contrôler le paramètre de qualité lié à la « fluidité ».						
<b>Nigéria:</b> Soutient l'interruption; Justification: possible risque de carcinogénéité						
<b>Fédération de Russie:</b> Soutient l'interruption						
<b>Proposition de la 2<sup>ème</sup> circulaire:</b> Demander des observations sur l'emploi et niveaux d'emploi réels.						
<b>Observations sur la 2<sup>ème</sup> circulaire soumises par les membres du GTE pour le CCFA52:</b>						
<b>UE:</b> Ne soutient pas: aucune justification technologique fournie. Est-ce que le CCFO a été consulté sur cet émulsifiant?						
<b>Fédération de Russie:</b> N'est pas d'accord avec la proposition. Ne pas utiliser dans cette catégorie d'aliments par risque de tromper les consommateurs						
ALGINATE DE PROPYLENE GLYCOL	405	11000		7	Agent de charge, Support, Émulsifiant, Agent moussant, Gélifiant, Stabilisant, Épaississant	Interrompre
<b>CCFO:</b> N'a pas fourni d'observations spécifiques dans REP19/FO						
<b>Observations du GTE sur la NGAA pour le 48<sup>ème</sup> CCFA sur la proposition de la 1<sup>ère</sup> et la 2<sup>ème</sup> circulaire:</b>						
<b>Bésil, UE, Iran, Japon, Fédération de Russie:</b> Interrompre						
<b>États-Unis:</b> Autorisé dans les graisses et les huiles aux États-Unis à 11000 mg/kg en tant qu'émulsifiant/stabilisant/épaississant						
<b>Proposition de la 1<sup>ère</sup> circulaire:</b> Interrompre						

Additif	SIN	Limite max. (mg/kg)	Notes	Limite max.	Catégorie fonctionnelle du SIN	Proposition finale du GTE
<p><b>Observations sur 1<sup>e</sup> circulaire soumises par les membres du GTE pour le CCFA52:</b></p> <p><b>Chine:</b> Ne soutient pas la proposition. La Chine autorise 5000 mg/kg dans l'huile végétale hydrogénée.</p> <p><b>Nigéria:</b> Soutient l'interruption; Justification: l'alginate de propylène glycol engendre des maux d'estomac et la nausée. Ref: foodsweetner.com</p> <p><b>Fédération de Russie:</b> Soutient l'interruption</p> <p><b>États-Unis:</b> Autorisé dans les graisses et les huiles aux États-Unis à 11000 mg/kg en tant qu'émulsifiant/stabilisant/épaississant.</p>						
<p><b>Proposition de la 2<sup>ème</sup> circulaire:</b> Adopter à 5000 mg/kg, notes 356 « à l'exclusion des huiles vierges et presses à froid », XS19 « à l'exclusion des produits relevant de la norme pour les graisses et les huiles comestibles non visées par des normes individuelles (Norme générale) (CODEX STAN 19-1981) », XS33 « à l'exclusion des produits relevant de la norme pour les huiles d'olive et les huiles de grignons d'olive (CODEX STAN 33-1981) » et XS210 « à l'exclusion des produits relevant de la norme pour les huiles végétales portant un nom spécifique (CODEX STAN 210-1999) »</p> <p><b>Observations sur la 2<sup>ème</sup> circulaire soumises par les membres du GTE pour le CCFA52:</b></p> <p><b>UE:</b> Une clarification supplémentaire est nécessaire – quelle est la justification technologique? Quel est l'effet technologique? Émulsifiant? Est-ce que le CCFO a été consulté sur cet additif?</p> <p><b>Indonésie:</b> Il n'y a pas besoin d'utiliser cet additif alimentaire dans la catégorie d'aliments 02.1.2 parce que l'alginate de propylène glycol est couramment utilisé dans les systèmes alimentaires aqueux ou dans l'huile en émulsion aqueuse. Par exemple, les boissons d'émulsion ou les sauces pour salades. Dans cette catégorie, le produit contient généralement moins de 5% d'eau.</p> <p><b>Japon:</b> Le champ d'application de CXS 19-1981 indique comme suit;</p> <p>« La présente norme s'applique aux huiles et aux graisses, ainsi qu'à leurs mélanges, sous une forme propre à la consommation humaine. Elle comprend les huiles et les graisses qui ont été soumises à des opérations de transformation (comme la transestérification ou l'hydrogénation) ou à un fractionnement. »</p> <p>Il est clair que les huiles végétales hydrogénées sont couvertes par CXS 19.</p> <p>Le Japon recommande au CCFA de demander au CCFO de considérer la catégorie fonctionnelle de ces additifs et leur justification technologique dans le produit vu qu'aucune observation n'est fournie par la CCFO.</p> <p>(Prière de se référer à p.64 du Manuel de procédure, 27<sup>ème</sup> édition.)</p> <p><b>Malaisie:</b> Soutenir l'adoption</p> <p><b>Fédération de Russie:</b> N'est pas d'accord avec la proposition. Ne pas utiliser dans cette catégorie d'aliments par risque de tromper les consommateurs</p>						
ESTERS DE SORBITANE D'ACIDES GRAS	491-495	10000		7	Émulsifiant, (Stabilisant - SIN 493 et 494 seulement)	Adopter à 750 avec les Notes 356, XS33, XS325R et la nouvelle note « Utilisation en tant qu'émulsifiant dans les huiles de cuisson et solides relevant de la Norme pour les huiles végétales portant un nom spécifique (CXS210-1999) et la Norme pour les graisses et les huiles comestibles non visées par des normes individuelles (CXS19-1981) seulement. »

Additif	SIN	Limite max. (mg/kg)	Notes	Limite max.	Catégorie fonctionnelle du SIN	Proposition finale du GTE
						Informez le GTP sur l'alignement de cette décision.
<p><b>CCFO:</b> REP19/FO, para. 108: Le Comité a noté que les esters de sorbitane d'acides gras (SIN 491-495) - LM de 750 mg/Kg étaient utilisés en tant qu'émulsifiant à des fins d'anticristallisation dans l'huile de cuisson, quand elle est entreposée dans un milieu climatisé, dans les pays à température ambiante élevée. Voir aussi REP19/FO – Appendice III (Partie D)</p>						
<p><b>Observations du GTE sur la NGAA pour le 48<sup>ème</sup> CCFA sur la proposition de la 1<sup>ère</sup> et la 2<sup>ème</sup> circulaire:</b></p> <p><b>Brésil, UE, Iran, Japon, Fédération de Russie:</b> Interrompre</p> <p><b>Indonésie:</b> Adopter – utilisé dans les produits à base d'huile végétale en Indonésie</p> <p><b>EFEMA:</b> Adopter – utilisé dans l'huile de cuisson à base d'huile de palme en tant qu'anticristalliseur. L'huile est liquide en climat chaud mais cristallisera pendant l'entreposage/transport. Approuvé pour l'emploi dans les graisses et les huiles en Chine, au Japon, en Australie/Nouvelle-Zélande et Malaisie.</p>						
<p><b>Proposition de la 1<sup>ère</sup> circulaire:</b> Adopter à 750 avec la note 227 « à l'exclusion des huiles vierges et pressées à froid et les produits relevant de la Norme pour les huiles d'olives et les huiles de grignons d'olive (CODEX STAN 33-1981) »</p> <p><b>Observations sur la 1<sup>ère</sup> circulaire soumises par les membres du GTE pour le CCFA52:</b></p> <p><b>Canada:</b> Ne s'oppose pas à la proposition initiale mais suggère de remplacer la Note 227 par les Notes 356, XS19, XS33 et XS210 pour assurer l'utilisation cohérente des notes dans la NGAA.</p> <p><b>Chine:</b> Soutient la proposition. La Chine a approuvé 10000 mg/kg dans l'huile végétale hydrogénée.</p> <p><b>Inde:</b> soutient l'adoption à 750 mg/Kg avec la Note 227, compte tenu du besoin technologique partagé par l'industrie.</p> <p><b>Japon:</b> Le champ d'application de CXS 19-1981 indique comme suit;</p> <p>« La présente norme s'applique aux huiles et aux graisses, ainsi qu'à leurs mélanges, sous une forme propre à la consommation humaine. Elle comprend les huiles et les graisses qui ont été soumises à des opérations de transformation (comme la transestérification ou l'hydrogénation) ou à un fractionnement. »</p> <p>Il est clair que les huiles végétales hydrogénées sont couvertes par CXS 19.</p> <p>Le Japon recommande au CCFA de demander au CCFO de considérer la catégorie fonctionnelle de ces additifs et leur justification technologique dans le produit vu que la CCFO a fourni la justification technologique dans l'huile de cuisson couverte par CXS210.</p> <p>(Prière de se référer à p.64 du Manuel de procédure, 27<sup>ème</sup> édition).</p> <p><b>Malaisie:</b> Soutenir l'adoption à 750 avec la note 227 « à l'exclusion des huiles vierges et pressées à froid et les produits relevant de la Norme pour les huiles d'olives et les huiles de grignons d'olive (CODEX STAN 33-1981) »</p> <p><b>Nigéria:</b> Adopte à 300mg/kg; aucun effet nocif observé</p> <p><b>Fédération de Russie:</b> Soutient la proposition</p>						

Additif	SIN	Limite max. (mg/kg)	Notes	Limite max.	Catégorie fonctionnelle du SIN	Proposition finale du GTE
<p><b>ECOWAS:</b> soutient l'adoption à 750 mg/Kg avec la Note 227, compte tenu des besoins technologiques exprimés par l'industrie.</p> <p><b>EFEMA:</b> L'huile de cuisson est liquide dans les climats chauds, mais elle cristallisera pendant l'entreposage sur les étagères dans les zones tempérées ayant une saison hivernale prononcée et dans les rayons des supermarchés climatisés.</p> <p>Les émulsifiants peuvent retarder le début du processus de cristallisation dans les huiles de cuisson à base d'huile de palme et maintenir ainsi l'huile dans un état limpide acceptable par le consommateur. L'emploi judicieux des anticristalliseurs maintient la limpidité tout en permettant aux fabricants d'utiliser des mélanges d'huile qui sont plus abordables pour les consommateurs.</p> <p>Bien que la cristallisation soit un processus lié à la température et réversible, les consommateurs tendent à interpréter l'huile cristallisée comme dénaturée. L'ajout d'anticristalliseurs améliore par conséquent la perception du consommateur et prévient le gaspillage alimentaire.</p> <p><b>IFAC:</b> IFAC soutient le niveau d'emploi maximal propose de 750 mg/kg, car ce niveau est nécessaire à des fins d'anticristallisation de l'huile de cuisson.</p> <p>Bien que l'huile de cuisson soit destinée à être utilisée à l'état liquide, elle cristallisera pendant l'entreposage à basse température, ce qui peut se produire pendant les saisons plus fraîches et en milieu climatisé. Les émulsifiants peuvent retarder le processus de cristallisation dans l'huile de cuisson à base d'huile de palme qui a lieu à température plus basse, maintenant ainsi la liquidité et la limpidité qui sont toutes les deux préférées et plus faciles à utiliser par les consommateurs. Les anticristalliseurs, comme les esters polyglycérols d'acides gras, permettent aussi aux fabricants d'utiliser des mélanges d'huile qui sont plus abordables pour les consommateurs.</p>						
<p><b>Proposition de la 2<sup>ème</sup> circulaire:</b> Adopter à 10000 avec les notes 356 « à l'exclusion des huiles vierges et pressées à froid », XS19 « à l'exclusion des produits relevant de la norme pour les graisses et les huiles comestibles non visées par des normes individuelles (Norme générale) (CODEX STAN 19-1981) », XS33 « à l'exclusion des produits relevant de la norme pour les huiles d'olive et les huiles de grignons d'olive (CODEX STAN 33-1981) » et XS210 « à l'exclusion des produits relevant de la norme pour les huiles végétales portant un nom spécifique (CODEX STAN 210-1999) »</p> <p><b>Observations sur la 2<sup>ème</sup> circulaire soumises par les membres du GTE pour le CCFA52:</b></p> <p><b>UE:</b> Prend note des retours fournis par le CCFO qui renvoie au <b>NMA de 750 mg/kg</b>. L'UE observe que cette substance n'est pas autorisée pour l'emploi dans les graisses et les huiles dans l'UE. Dans l'ensemble, l'UE n'est pas convaincue d'un besoin technologique raisonnable. Les consommateurs pourraient être éduqués à accepter la « cristallisation réversible ».</p> <p>De même pour SIN 475, la disposition pourrait être plus acceptable si elle était associée aux notes appropriées excluant l'emploi dans CXS19, CXS33 et CXS325R et adaptant l'emploi pour l'huile de cuisson relevant de CXS210.</p> <p><b>Inde:</b> Soutient la proposition.</p> <p><b>Malaisie:</b> Soutenir l'adoption</p> <p><b>Fédération de Russie:</b> N'est pas d'accord avec la proposition. Ne pas utiliser dans cette catégorie d'aliments par risque de tromper les consommateurs</p> <p><b>Zambie:</b> Soutient l'adoption – utilisé dans certains produits à base d'huile végétale (comme agent de crémage ou préparation de nappage). Exemple: LM de 4g/kg pour le monostéarate de sorbitane ou quand il est en combinaison avec le polysorbate peut être utilisé au-delà de 4g/kg.</p> <p><b>EFEMA:</b> Nous suggérons d'ajouter la note G-CXS210: Utilisation en tant qu'émulsifiant à des fins d'anticristallisation dans les huiles de cuisson relevant de la Norme pour les huiles végétales portant un nom spécifique (CXS 210-1999) seulement.</p>						

Additif	SIN	Limite max. (mg/kg)	Notes	Limite max.	Catégorie fonctionnelle du SIN	Proposition finale du GTE
<p>Tel que proposé par le GT sur l'alignement pour autoriser 750 mg/kg dans l'huile de cuisson.</p> <p><b>IFAC:</b> soutient la proposition du GT sur l'alignement de 750 mg/kg dans l'huile de cuisson. Ceci dit, l'IFAC soutient aussi l'ajout de la note G-CXS210: Utilisation en tant qu'émulsifiant à des fins d'anticristallisation dans les huiles de cuisson relevant de la Norme pour les huiles portant un nom spécifique (CXS 210-1999) seulement.</p>						
LACTYLATES DE STÉARYLE	481(i), 482(i)	3000		7	Émulsifiant, Agent de traitement des farines, Agent moussant, Stabilisant	<p>Adopter à 300 avec les Notes 356, XS33, XS325R et la nouvelle note « Utilisation en tant qu'émulsifiant à des fins d'anticristallisation dans les huiles de cuisson relevant de la Norme pour les huiles portant un nom spécifique (CXS 210-1999) et de la Norme pour les graisses et les huiles comestibles non visées par des normes individuelles (CXS19-1981) seulement ».</p> <p>Informez le GTP sur l'alignement de cette décision</p>
<p><b>CCFO:</b> REP19/FO, para. 108: Le Comité a noté que les lactylates de stéaryle (SIN 481(i) et SIN 482(i)) - LM de 300 mg/kg; étaient utilisés en tant qu'émulsifiant à des fins d'anticristallisation dans l'huile de cuisson, quand elle est entreposée dans un milieu climatisé dans les pays à température ambiante élevée. Voir aussi REP19/FO – Appendice III (Partie D)</p>						
<p><b>Observations du GTE sur la NGAA pour le 48<sup>ème</sup> CCFA sur la proposition de la 1<sup>ère</sup> et la 2<sup>ème</sup> circulaire:</b></p> <p><b>Brésil, UE, Iran, Japon, Fédération de Russie:</b> Interrompre</p> <p><b>EFEMA:</b> Adopter; utilisé dans les shortenings pour améliorer les qualités de crémage et permettre l'incorporation des bulles d'air dans la pâte. Dans l'huile de cuisson à base d'huile de palme, Aussi utilisé dans l'huile de cuisson à base d'huile de palme en tant qu'anticristalliseur. L'huile est liquide en climat chaud mais cristallisera pendant l'entreposage et le transport. Est approuvé pour l'emploi en Chine, en Australie/Nouvelle-Zélande, en Malaisie et aux Philippines.</p>						
<p><b>Proposition de la 1<sup>ère</sup> circulaire:</b> Adopter à 300 avec la note 227 « à l'exclusion des huiles vierges et pressées à froid et les produits relevant de la Norme pour les huiles d'olives et les huiles de grignons d'olive (CODEX STAN 33-1981) »</p> <p><b>Observations sur la 1<sup>ère</sup> circulaire soumises par les membres du GTE pour le CCFA52:</b></p> <p><b>Canada:</b> Ne s'oppose pas à la proposition initiale mais suggère de remplacer la Note 227 par les Notes 356, XS19, XS33 et XS210 pour assurer l'utilisation cohérente des notes dans la NGAA.</p> <p><b>Chine:</b> Soutient la proposition. La Chine approuve 300 mg/kg dans l'huile végétale. <u>Justification technologique:</u> Les stéaryles de sodium/calcium lactylés sont utilisés à des fins d'anticristallisation dans l'huile de cuisson.</p> <p><b>Inde:</b> soutient l'adoption à 300 mg/Kg avec la Note 227, compte tenu du besoin technologique partagé par l'industrie.</p> <p><b>Nigéria:</b> Les lactylates de stéaryle sont des émulsifiants utilisés pour renforcer la pâte dans les produits de boulangerie et pour accroître la durée de conservation. Soutenir l'adoption à 300mg/kg avec la note 227.</p> <p><b>Fédération de Russie:</b> Soutient l'interruption</p>						

Additif	SIN	Limite max. (mg/kg)	Notes	Limite max.	Catégorie fonctionnelle du SIN	Proposition finale du GTE
<p><b><u>Viet Nam</u></b>: Depuis 2017, le stéaryle de sodium lactylé (SIN 481(i)) est autorisé dans les huiles et les graisses végétales à <u>10,000 mg/kg</u>.</p> <p>Le Viet Nam s'oppose à l'interruption. Le stéaryle de sodium lactylé est maintenant couramment utilisé dans l'huile de cuisson avec une fonction technologique prouvée.</p> <p><b><u>ECOWAS</u></b>: Soutient l'adoption à 300 mg/Kg avec la Note 227, compte tenu des besoins technologiques exprimés par l'industrie.</p> <p><b><u>EFEMA</u></b>: L'huile de cuisson est liquide dans les climats chauds, mais elle cristallisera pendant l'entreposage sur les étagères dans les zones tempérées ayant une saison hivernale prononcée et dans les rayons des supermarchés climatisés.</p> <p>Les émulsifiants peuvent retarder le début du processus de cristallisation dans les huiles de cuisson à base d'huile de palme et maintenir ainsi l'huile dans un état limpide acceptable par le consommateur. L'emploi judicieux des anticristalliseurs maintient la limpidité tout en permettant aux fabricants d'utiliser des mélanges d'huile qui sont plus abordables pour les consommateurs.</p> <p>Bien que la cristallisation soit un processus lié à la température et réversible, les consommateurs tendent à interpréter l'huile cristallisée comme dénaturée. L'ajout d'anticristalliseurs améliore par conséquent la perception du consommateur et prévient le gaspillage alimentaire.</p> <p><b><u>FoodDrinkEurope</u></b>: soutient la proposition</p> <p><b><u>IFAC</u></b>: L'IFAC soutient le niveau d'emploi maximal proposé de 300 mg/kg à des fins d'anticristallisation.</p> <p>Bien que l'huile de cuisson soit destinée à être utilisée à l'état liquide, elle cristallisera pendant l'entreposage à basse températures, ce qui peut se produire pendant les saisons plus fraîches et en milieu climatisé. Les émulsifiants peuvent retarder le processus de cristallisation dans l'huile de cuisson à base d'huile de palme qui a lieu à température plus basse, maintenant ainsi la liquidité et la limpidité qui sont toutes les deux préférées et plus faciles à utiliser par les consommateurs. Les anticristalliseurs, comme les esters polyglycérols d'acides gras, permettent aussi aux fabricants d'utiliser des mélanges d'huile qui sont plus abordables pour les consommateurs.</p>						
<p><b><u>Proposition de la 2<sup>ème</sup> circulaire</u></b>: Adopter à 10000 avec la note 356 « à l'exclusion des huiles vierges et pressées à froid ».</p> <p><b><u>Notes de la présidence</u></b>: REP19/FO, para. 111, indique que le CCFO accepte l'emploi proposé des esters polyglycérols d'acides gras (SIN 475) avec une LM de 10000 mg/kg en tant qu'émulsifiant.</p> <p>CODEX STAN 019-1981 n'autorise pas les additifs dans les huiles vierges ou pressées à froid relevant de la Norme, par conséquent la note 356 s'appliquerait aux esters polyglycérols d'acides gras (SIN 475).</p> <p>Recommande au GTE sur l'alignement de considérer la réponse du CCFO et supprimer la Note 277 des dispositions spécifiques et remplacer par les Notes 356 et XS33</p> <p><b><u>Observations sur la 2<sup>ème</sup> circulaire soumises par les membres du GTE pour le CCFA52</u></b>:</p> <p><b><u>UE</u></b>: L'UE prend note des retours fournis par le CCFO qui renvoie à un <b><u>NMA de 300 mg/kg</u></b>. L'emploi et les niveaux d'emploi de SIN 481-482 sont importants pour l'UE en raison des préoccupations liées à l'exposition globale à ces additifs (EFSA, 2013).</p> <p>L'UE observe que cette substance n'est pas autorisée dans les graisses et les huiles dans l'UE. Globalement, l'UE n'est pas convaincue d'un besoin technologique raisonnable. Les consommateurs pourraient être éduqués à accepter la « cristallisation réversible ».</p>						

Additif	SIN	Limite max. (mg/kg)	Notes	Limite max.	Catégorie fonctionnelle du SIN	Proposition finale du GTE
<p><b>Inde:</b> soutient la proposition.</p> <p><b>Japon:</b> Notes XS 19 et XS 33 doivent aussi être ajoutées vu que ni CXS 19 ni CXS 33 n'autorisent l'emploi des lactylates de stéaryle.</p> <p><b>Malaisie:</b> Soutenir l'adoption</p> <p><b>Fédération de Russie:</b> N'est pas d'accord avec la proposition. Ne pas utiliser dans cette catégorie d'aliments par risque de tromper les consommateurs</p> <p><b>Viet Nam:</b> Depuis 2017, le stéaryle de sodium lactylé SIN 481(i) est autorisé à l'emploi dans les huiles et les graisses végétales à 10000 mg/kg. Le Viet Nam s'oppose à l'interruption. Le stéaryle de sodium lactylé est maintenant couramment utilisé dans l'huile de cuisson avec une fonction technologique prouvée. Le 30 août 2019, l'autorité Viet Namienne a instauré une nouvelle réglementation sur la gestion des additifs alimentaires. Comme tel, le stéaryle de sodium lactylé (SIN 481(i) est autorisé à l'emploi de façon continue légalement dans les huiles et les graisses végétales (catégorie d'aliments 02.1.2).</p> <p><b>EFEMA:</b> Il semble que le texte sur les esters polyglycérols d'acides gras ait été copié par erreur dans cette section.</p> <p>Par ailleurs, nous suggérons d'ajouter la note G-CXS210: Utilisation en tant qu'émulsifiant à des fins d'anticristallisation dans les huiles de cuisson relevant de la Norme pour les huiles végétales portant un nom spécifique (CXS 210-1999) seulement. Tel que proposé par le GT sur l'alignement de permettre 300 mg/kg dans l'huile de cuisson.</p> <p><b>IFAC:</b> soutient la proposition du GT sur l'alignement de 300 mg/kg dans l'huile de cuisson. Ceci dit, l'IFAC soutient aussi l'ajout de la note G-CXS210: Utilisation en tant qu'émulsifiant à des fins d'anticristallisation dans les huiles de cuisson relevant de la Norme pour les huiles et les graisses portant un nom spécifique (CXS 210-199) seulement.</p>						



**Observations du Comité du Codex sur les épices et les herbes culinaires (CCSCH) sur l'emploi dans les catégorie d'aliments:**

Justification technologique pour l'emploi des additifs alimentaires: Le Comité est convenu d'informer le CCFA que les antiagglomérants étaient utilisés dans les herbes culinaires en poudre aux fins de maintenir les caractéristiques physiques de fluidité du produit et que le stéarate de magnésium (SIN 470 (iii)) et la silice amorphe (SIN 551) peuvent être utilisés sous la forme de poudre et conformément aux bonnes pratiques de fabrication (BPF)

**Catégorie d'aliments no. 12.2.1 Fines herbes et épices**

**Normes de produit correspondantes: 326-2017:** Les conservateurs utilisés conformément aux Tableaux 1 et 2 de la Norme Générale pour les additifs alimentaires (CXS 192-1995) dans la catégorie d'aliments 12.2.1 (Fines herbes et épices) sont acceptables pour l'emploi dans le poivre vert seulement conformément à cette norme; **CXS 327-2017:** Les antiagglomérants répertoriés dans le Tableau 3 de la Norme générale pour les additifs alimentaires (CXS 192-1995) sont autorisés pour l'emploi dans le cumin moulu seulement; et **CXS 328-2017:** les antiagglomérants répertoriés dans les Tableaux 1 et 2 de la catégorie d'aliments 12.2.1 (Fines herbes et épices) de la Norme générale pour les additifs alimentaires (CXS 192-1995) sont acceptables pour l'emploi dans le thym en poudre.

**Note de la présidence:** Les normes de produit correspondantes 326-2017, 327-2017, 328-2017 sont actuellement en cours d'alignement sur la NGAA.

Additif	SIN	Limite max. (mg/kg)	Notes	Limite max.	Catégorie fonctionnelle du SIN	Proposition finale du GTE
STÉARATE DE MAGNÉSIUM	470(iii)	10000		2	Antiagglomérant, Émulsifiant, Épaississant	Adopteraux BPF avec la nouvelle note « pour les fines herbes l'emploi est limité aux fines herbes qui ont été moulues – transformées en poudre seulement. »  Informet le GTP sur l'alignement de cette décision

**CCSCH:** REP19/SCH, para. 10: Le stéarate de magnésium (SIN 470 (iii)) peut être utilisé sous la forme de poudre et conformément aux bonnes pratiques de fabrication (BPF).

**Observations du GTE sur la NGAA au 50<sup>ème</sup> CCFA sur la proposition de la 1<sup>ère</sup> et la 2<sup>ème</sup> circulaire:**

**Brésil:** Les sels d'acides gras avec Mg (SIN 470) autorisés en tant qu'antiagglomérant dans les fines herbes et les épices aux BPF.

**Inde:** Additif non autorisé dans cette catégorie

**UE:** peut comprendre le besoin de certains antiagglomérants. Cependant, l'UE recommande, selon les procédures, de consulter le comité de produit actif (Comité du Codex sur les épices et les herbes culinaires)

**RU:** Ne soutient pas l'adoption. Demander des informations sur la fonction technologique, l'emploi dans les épices et/ou les fines herbes.

**FoodDrinkEurope:** Soutient la proposition

Additif	SIN	Limite max. (mg/kg)	Notes	Limite max.	Catégorie fonctionnelle du SIN	Proposition finale du GTE
<p><b>Proposition de la 1<sup>ère</sup> circulaire:</b> Adopter aux BPF</p> <p><b>Observations sur la 1<sup>ère</sup> circulaire soumises par les membres du GTE pour le CCFA52:</b></p> <p><b>Australie:</b> En tant que présidente du GTE sur l'alignement, soumet les observations suivantes: la 1<sup>ère</sup> circulaire du GTE sur l'alignement actuel propose l'alignement dans l'Appendice 4, d'aligner sur CXS326, CXS327 et CXS328 pertinentes pour cette entrée.</p> <p>La proposition est d'ajouter la disposition prévue pour alignement, avec la LM aux BPF mais avec les nouvelles notes d'exclusion XS326 et XS327 et la nouvelle note A-CXS328.</p> <p>Note A-CXS328: Utilisation dans le thym en poudre seulement dans les produits relevant de la Norme pour le thym séché (CXS 328-2017).</p> <p><b>Canada:</b> Sur la base des observations fournies par le CCSC, il nous semble que les antiagglomérants seront utilisés dans les <u>herbes culinaires</u> en poudre, et non les <u>épices</u> en poudre. Comme le poivre (blanc, noir ou vert) est considéré comme une épice, le Canada souhaiterait suggérer d'ajouter la Note XS356 à la proposition.</p> <p><b>Chine:</b> Soutient la proposition.</p> <p><b>Inde:</b> soutient l'adoption aux BPF dans les épices et les herbes culinaires en poudre.</p> <p><b>Nigéria:</b> Interrompre; Non autorisé dans les fines herbes; Justification: Supprime les cellules T. Engendre l'affaissement de l'intégrité de la membrane cellulaire.</p> <p><b>Fédération de Russie:</b> Adopter seulement pour le thym en poudre, le cumin et le poivre vert avec LM=10000 mg/kg</p> <p><b>Suisse:</b> accepte aux BPF, mais seulement dans les produits séchés</p> <p><b>États-Unis:</b> Soutient l'emploi aux BPF</p> <p><b>ECOWAS:</b> Ne soutient pas l'adoption. Demande des informations supplémentaires sur la fonction technologique et les besoins de l'emploi de l'additif dans les épices et fines herbes.</p> <p><b>FoodDrinkEurope:</b> soutient la proposition</p>						
<p><b>Proposition de la 2<sup>ème</sup> circulaire:</b> Adopter aux BPF avec les notes XS326 « à l'exclusion des produits relevant de la Norme pour le poivre noir, blanc et vert (CODEX STAN 326-2017) », XS327 « à l'exclusion des produits relevant de la Norme pour le cumin (CODEX STAN 327-2017) » et XS328 « Utilisation dans le thym en poudre seulement dans les produits relevant de la Norme pour le thym séché (CODEX STAN 328-2017) ».</p> <p><b>Observations sur la 2<sup>ème</sup> circulaire soumises par les membres du GTE pour le CCFA52:</b></p> <p><b>Brésil:</b> soutient l'emploi aux BPF</p> <p><b>Colombie:</b> soutient la proposition initiale du GTE</p>						

Additif	SIN	Limite max. (mg/kg)	Notes	Limite max.	Catégorie fonctionnelle du SIN	Proposition finale du GTE
<p><b>UE:</b> accepte la proposition</p> <p><b>Inde:</b> soutient la proposition d'adopter aux BPF dans les épices et herbes culinaires en poudre.</p> <p>Les notes XS326 et XS328 sont acceptables.</p> <p>Cependant, l'exclusion de tous les produits par le biais de la note XS327 n'est pas justifié parce que l'autorisation d'utiliser cet additif en poudre est déjà inscrite dans la norme.</p> <p>Par conséquent, la Note XS327 devrait être amendée comme suit « utilisation dans les produits à base de cumin moulu/en poudre relevant de CODEX STAN 327 – 2017. »</p> <p><b>Indonésie:</b> soutient l'adoption aux BPF en tant qu'antiagglomérant pour l'emploi sous la forme de poudre seulement dans la catégorie d'aliments 12.2.1.</p> <p><b>Fédération de Russie:</b> N'est pas d'accord avec la proposition en raison du manque de justification technologique</p> <p><b>Zambie:</b> Soutient l'adoption aux BPF. Conformément aux Réglementations sur les aliments et les médicaments, il est autorisé à l'emploi dans les mélanges secs non normalisés en tant qu'antiagglomérants aux BPF.</p>						
SILICE AMORPHE	551	BPF	51	4	Antiagglomérant, Antimoussant, Support	<p>Adopter aux BPF avec la nouvelle note « pour les fines herbes, l'emploi est limité aux herbes qui ont été moulues – transformées en poudre seulement »</p> <p>Informez le GTP sur l'alignement de cette décision</p>
<p><b>CCSCH:</b> REP19/SCH, para. 10: La silice amorphe (SIN 551) peut être utilisée sous la forme de poudre et conformément aux bonnes pratiques de fabrication (BPF).</p>						
<p><b>Observations du GTE sur la NGAA pour le 50<sup>ème</sup> CCFA sur la proposition de la 1<sup>ère</sup> et de la 2<sup>ème</sup> circulaire:</b></p> <p><b>Brésil:</b> La silice amorphe (SIN 551) est autorisée en tant qu'antiagglomérant dans les fines herbes et les épices aux BPF.</p> <p><b>Inde:</b> Additif non autorisé dans les fines herbes</p> <p><b>UE:</b> Peut comprendre le besoin de certains antiagglomérants. Cependant, l'UE recommande, conformément aux procédures, de consulter le comité de produit actif (Comité du Codex sur les épices et les herbes culinaires)</p> <p><b>Indonésie:</b> Adopter à 5000 ppm</p> <p><b>Japon:</b> Soutient la proposition de la 2<sup>ème</sup> circulaire. Cet additif est utilisé dans les épices et les mélanges d'épices en tant qu'antiagglomérant pour prévenir l'agglutination.</p> <p><b>RU:</b> Ne soutient pas l'adoption. Demander des informations sur la fonction technologique, l'emploi dans les épices et/ou les fines herbes</p>						

Additif	SIN	Limite max. (mg/kg)	Notes	Limite max.	Catégorie fonctionnelle du SIN	Proposition finale du GTE
<b>FoodDrinkEurope:</b> Soutient la proposition						
<p data-bbox="170 325 797 357"><b>Proposition de la 1<sup>ère</sup> circulaire:</b> Adopter aux BPF</p> <p data-bbox="170 373 1272 405"><b>Observations sur la 1<sup>ère</sup> circulaire soumises par les membres du GTE pour le CCFA52:</b></p> <p data-bbox="170 421 1973 485"><b>Australie:</b> En tant que présidente du GTE sur l'alignement, soumet les observations suivantes: la 1<sup>ère</sup> circulaire du GTE sur l'alignement actuel, propose l'alignement dans l'Appendice 4, d'aligner sur CXS326, CXS327 et CXS328 pertinentes pour cette entrée.</p> <p data-bbox="170 501 1973 564">La proposition est d'ajouter la disposition prévue pour alignement, avec la LM aux BPF mais avec les nouvelles notes d'exclusion XS326 et XS327 et la nouvelle note A-CXS328.</p> <p data-bbox="170 580 1823 612">Note A-CXS328: Utilisation dans le thym en poudre seulement dans les produits relevant de la Norme pour le thym séché (CXS 328-2017).</p> <p data-bbox="170 628 1973 724"><b>Canada:</b> Sur la base des observations fournies par le CCSC, il nous semble que les antiagglomérants seront utilisés dans les <u>herbes culinaires</u> en poudre, et non les <u>épices</u> en poudre. Comme le poivre (blanc, noir ou vert) est considéré comme une épice, le Canada souhaiterait suggérer d'ajouter la Note XS356 à la proposition.</p> <p data-bbox="170 740 546 772"><b>Chine:</b> Soutient la proposition.</p> <p data-bbox="170 788 1957 820"><b>Inde:</b> soutient l'adoption aux BPF sous la forme de poudre d'épices et de fines herbes, sans la note 51 car cette note n'est maintenant plus pertinente.</p> <p data-bbox="170 836 524 868"><b>Malaisie:</b> Soutenir l'adoption</p> <p data-bbox="170 884 1973 979"><b>Nigéria:</b> Non autorisé dans les fines herbes; Justification: La silice amorphe est un additif alimentaire utilisé dans les aliments en tant qu'antiagglomérant pour éviter l'agglutination. La cannelle est une herbe couramment utilisée au Nigéria à l'heure actuelle pour la perte de poids, elle contient de la silice amorphe et la silice morphe augmente la pression sur les tissus conjonctifs, les nerfs et inhibe le flux sanguin.</p> <p data-bbox="170 995 1464 1027"><b>Fédération de Russie:</b> Adopter seulement pour le thym, le cumin en poudre et le poivre vert avec LM=BPF</p> <p data-bbox="170 1043 658 1075"><b>Suisse:</b> est d'accord avec 30000 mg/kg</p> <p data-bbox="170 1091 636 1123"><b>États-Unis:</b> Soutient l'emploi aux BPF</p> <p data-bbox="170 1139 1973 1203"><b>ECOWAS:</b> Ne soutient pas l'adoption. Demander des informations supplémentaires sur la fonction technologique et les besoins de l'emploi de cet additif dans les épices et les fines herbes.</p> <p data-bbox="170 1219 680 1251"><b>FoodDrinkEurope:</b> soutient la proposition</p>						
<p data-bbox="170 1262 2011 1358"><b>Proposition de la 2<sup>ème</sup> circulaire:</b> Adopter aux BPF avec les notes XS326 « à l'exclusion des produits relevant de la Norme pour le poivre noir, blanc et vert (CODEX STAN 326-2017) », XS327 « à l'exclusion des produits relevant de la Norme pour le cumin (CODEX STAN 327-2017) » et XS328 « Utilisation dans le thym en poudre seulement dans les produits relevant de la Norme pour le thym séché (CODEX STAN 328-2017) ».</p>						

Additif	SIN	Limite max. (mg/kg)	Notes	Limite max.	Catégorie fonctionnelle du SIN	Proposition finale du GTE
<p><b>Observations sur la 2<sup>ème</sup> circulaire soumises par les membres du GTE pour le CCFA52:</b></p> <p><b>Brésil:</b> soutient l'emploi aux BPF</p> <p><b>Colombie:</b> soutient la proposition initiale du GTE</p> <p><b>UE:</b> soutient</p> <p><b>Inde:</b> soutient la proposition d'adopter aux BPF dans les épices et les fines herbes en poudre.</p> <p>Les notes XS326 et XS328 sont acceptables.</p> <p>Cependant, l'exclusion de tous les produits par le biais de la note XS327 n'est pas justifié parce que l'autorisation d'utiliser cet additif en poudre est déjà inscrite dans la norme.</p> <p>Par conséquent, la Note XS327 devrait être amendée comme suit « utilisation dans les produits à base de cumin moulu/en poudre relevant de CODEX STAN 327 – 2017. »</p> <p><b>Malaisie:</b> Soutenir l'adoption</p> <p><b>Fédération de Russie:</b> Est d'accord avec la proposition de l'UE de consulter le comité de produit actif (Comité du Codex sur les épices et les herbes culinaires)</p> <p><b>Zambie:</b> Nous pouvons soutenir l'adoption aux BPF. Conformément aux Réglementations sur les aliments et les médicaments, SIN 551 peut être utilisé dans les mélanges secs non normalisés aux BPF et dans le poivre de céleri en tant qu'antiagglomérant jusqu'au niveau maximal de 5g/kg.</p>						

**Notes:**

356: « A l'exclusion des huiles vierges et pressées à froid »

## Appendice 2: Projet et avant-projet des dispositions du tableau 3

1. Parmi les différents sujets, le CCFA51 a requis le GTE sur la NGAA lors du CCFA52 d'examiner :<sup>1</sup>
  - Le projet et l'avant-projet des dispositions du tableau 3 de la NGAA

### Introduction

2. La 86<sup>ème</sup> réunion du Comité mixte d'experts des additifs alimentaires (JECFA) a évalué la sécurité des lutéines de *Tagetes erecta* (SIN 161b(i)), le copolymère de méthacrylate basique (SIN 1205) et la zéaxanthine, (synthétique) (SIN 161h(i)). Cet examen a résulté en une dose journalière admissible de "non spécifiée" pour ces additifs alimentaires. En conséquence, Le 86<sup>ème</sup> JECFA a recommandé que le CCFA51 instaure des dispositions pour les deux additifs alimentaires dans le tableau 3 de la NGAA et distribue les dispositions pour observations à l'étape 3.<sup>2</sup>
3. La 17<sup>ème</sup> réunion du JECFA a évalué la sécurité de la lécithine, partiellement hydrolysée (SIN 332(ii)). Cet examen a résulté en une dose journalière admissible de "non restreinte" pour l'additif alimentaire. Le CCFA47 est convenu d'inclure une disposition pour l'additif alimentaire dans le tableau 3 de la NGAA et distribuer pour évaluation à une date ultérieure.<sup>3</sup>
4. Le CCFA51 est convenu d'inclure des dispositions pour la lécithine, partiellement hydrolysée (SIN 332(ii)), la lutéine de *Tagetes erecta* (SIN 161b(i)), le copolymère de méthacrylate basique (SIN 1205) et la zéaxanthine (synthétique) (SIN 161h(i)) dans le tableau 3 de la NGAA et requiert que le GTE sur la NGAA au CCFA52 distribue ces dispositions du tableau 3 à l'étape 3.<sup>4</sup>

### Document de travail

5. Le GTE a publié deux circulaires pour observations contenant l'Annexe 2. Le document actuel contient des propositions sur les avant-projets de dispositions dans le tableau 3 pour la lécithine, partiellement hydrolysée (SIN 332(ii)), la lutéine de *Tagetes erecta* (SIN 161b(i)), le copolymère de méthacrylate neutre, basic (SIN 1205) et la zéaxanthine (synthétique) (SIN 161h(i)). Les dispositions à l'étude sont présentées dans la structure du tableau 3 de la NGAA. Les propositions sont fondées sur une approche consensuelle prenant en compte les observations sur la première circulaire par les membres du groupe de travail électronique. Ces recommandations sont basées sur une approche "valeur probante"; c'est-à-dire, il a été accordé plus de valeur aux observations contenant des justifications qu'aux observations sans justifications.

---

<sup>1</sup> REP 19/FA, par. 19 & 138(iii).

<sup>2</sup> CX/FA 19/51/3 Tableau 1.

<sup>3</sup> REP 15/FA, par. 102

<sup>4</sup> REP19/FA par. 19, 138-42 et Annexe II

SIN	Additif	SIN Catégorie fonctionnelle	Étape	Année	Acceptable y compris des aliments conformément aux normes de produits suivantes	Proposition finale du GTE	Observations des membres du groupe de travail électronique sur la proposition relative à la deuxième circulaire ou requêtes pour information
322(ii)	LECITHINE, PARTIELLEMENT HYDROLYSÉE	Émulsifiant, Antioxydant	3		CS 66-1981, CS 117-1981, CS 291-2010, CS 309R-2011, CS 319-2015 (pour un emploi dans les mangues en conserves et les ananas en conserves uniquement)	<p><b>Note du Président:</b> Numéro SIN révisé à 322(ii), erreur dans le listage SIN de la 1<sup>ère</sup> circulaire .</p> <p>La 1<sup>ère</sup> circulaire a requis des propositions pour l'emploi du SIN 322(ii) dans les normes de produits . La 1<sup>ère</sup> circulaire a inclus dans la proposition originale toutes les normes de produits qui avaient été alignés et autorise l'emploi d'additifs spécifiques du tableau 3 comme répertorié dans les références aux normes de produits pour les additifs du tableau 3 de la NGAA.</p> <p>Lors de la préparation de la seconde circulaire la présidence du GTE a observé que les normes de produits proposées peuvent être catégorisées en 3 groupes basés sur les critères suivants: 1) est-ce que la norme de produits a été alignée et 2) est-ce que la norme de produits a une référence générale ou autorise des additifs spécifiques au tableau 3 et 3) est-ce que le Comité de produits correspondant actif ou ajourné La deuxième circulaire a groupé les propositions pour inclusions de SIN 322 (ii) dans les normes de produits basés sur les critères ci-dessus et soumet des propositions ou les informations requises pour chaque groupe.</p>	
						<p><b>Groupe 1. CODEX STAN a été aligné et autorise l'emploi des additifs du tableau 3 avec les catégories fonctionnelles répertoriées spécifiques.</b></p> <p><b>Proposition</b> Adoptée comme répertoriée</p>	<p><b>Proposition relative à la 2<sup>ème</sup> circulaire:</b> Adoptée comme répertoriée</p> <p><b>Chili, UE, Inde, Japon Malaisie, RU, IADSA:</b> Soutiennent la proposition.</p>
						<p><b>Groupe 2. CODEX STAN aligné, autorise les additifs spécifiques du tableau 3 (Comité de produits ajourné sine die):</b> <u>CS 87-1981, CS 105-1981 CS 141-1983</u></p>	<p><b>Proposition relative à la 2<sup>ème</sup> circulaire:</b> Adopte dans la NGAA, et ajouter une colonne "Acceptable comprenant les aliments conformément à la colonne de la norme de produits" CS 87-1981, CS 105-1981, CS 141-1983</p>

						<p><b>Proposition</b> Adopte dans la NGAA, et ajouter une colonne "Acceptable comprenant les aliments conformément à la colonne de la norme de produits" CS 87-1981, CS 105-1981, CS 141-1983</p>	<p><b>EU, Inde, Japon, Malaisie:</b> Soutiennent la proposition.</p> <p><b>RU:</b> souscrit à la proposition pour CS 87-1981, et CS 141-1983 Dans le cas des poudres de cacao (cacao) et les mélanges secs de cacao et de sucres (CS 105-1981) pas de justification technologique pour l'emploi de SIN 322 (ii)</p> <p><b><u>UE des de spécialités alimentaires</u></b> Nous soutenons cette proposition. Avant l'harmonisation, la lécithine a été répertoriée en tant que SIN322 Lécithines sans distinction entre (i) et (ii). Ainsi que noté dans Alinorm 05/28/12 lorsque SIN 322 est utilisé, se réfère aux deux types de lécithines SIN 322 (i) et SIN 322(ii). SIN 322 (ii) est largement utilisé en tant que dispersants, agents humidifiants, antioxydants et émulsifiants dans diverses catégories d'aliments. La lécithine partiellement hydrolysée SIN 322 (ii) est hydrophilyque avec la lécithine SIN 322 (i) est lipophilique. Donc la lécithine partiellement hydrolysée est un émulsifiant du type eau dans l'huile tandis que la lécithine ne peut produire généralement d'émulsions du type huile dans eau. La lécithine partiellement hydrolysée est utilisée également en tant qu'agent anti-éclaboussure. La lécithine partiellement hydrolysée est étiquetée en tant que telle et conforme à la norme pour SIN 322 (ii). Elle est utilisée à un très bas niveau. La lécithine partiellement hydrolysée est capable de se mélanger à l'amidon ce qui le rend plus fonctionnel dans les applications de boulangerie que la lécithine. Les fonctions de la lécithine partiellement</p>
--	--	--	--	--	--	---	---



						<p>hydrolysée sont meilleures que la lécithine en tant qu'agent anti-éclaboussure. Dans les margarines contenant une faible teneur en sel. Les fonctions de la lécithine partiellement hydrolysée sont meilleures que la lécithine pour l'amélioration de la mouillabilité et dispersabilité des poudres contenant de la graisse tandis que les fonctions de la lécithine sont meilleures pour l'amélioration de la mouillabilité et dispersabilité des poudres contenant une teneur élevée en protéines. Dans le lait condensé une meilleure stabilité du produit est obtenue avec un dosage moins élevé de lécithine partiellement hydrolysée que lors de l'utilisation d'un grade standard la lécithine .</p>
					<p><b>Groupe 3. CODEX STAN avec le comité de produits actif:</b> <u>CS 249-2006</u></p> <p><b>Proposition</b> Se réfère au CCCPL pour déterminer la justification technologique</p>	<p><b>Proposition relative à la 2ème circulaire:</b> Proposition Se réfère au CCPFV pour déterminer la justification technologique</p> <p><b>UE, Inde, Malaisie, RU:</b> Soutiennent la proposition.</p> <p><b>Japon:</b> ne soutient pas la proposition puisque CXS 249-2006 a été développé par le Comité sur les céréales, tubercules et légumes (CCCPL), non pas CCPFV. La détermination de la justification technologique devrait être soumise au CCCPL. CCCPL travaille par correspondance.</p> <p><b>UE des de spécialité alimentaires</b> La lécithine hydrolysée (SIN 322 (ii)) est une norme de produits utilisée dans les nouilles instantanées en tant qu'émulsifiant. La lécithine hydrolysée augmente la faisabilité et usinabilité , augmente l'élasticité et le sentiment de mastication du produit ainsi que l'augmentation du</p>

						croustillant dans les nouilles frites. La lécithine hydrolysée est également plus efficace dans la prévention de la rétrogradation de l'amidon que les lécithines régulières.
<b>Note du Président:</b> Propose l' inclusion de CS 66-1981, CS 117-1981, CS 291-2010, CS 309R-2011, CS 319-2015 uniquement jusqu'à la résolution des objectifs avec une base de données en ligne, puis après cette résolution les CS devraient être retirées de la disposition.						
<b>Observations des membres du GTE sur la première circulaire:</b>						
<b>USA:</b> Soutiennent la proposition Le numéro SIN est 322(ii), not 332(ii). L'additif est régularisé GRAS pour l'emploi dans les aliments en général à des BPF, également GRAS pour l'emploi dans des aliments spécifiques y compris les soupes						
<b>ECOWAS, Inde, Chili, ICGA, IADSA:</b> Soutiennent la proposition.						
<b>Japon:</b> Propose que CXS 87-1981 et CXS 249-2006 soient ajoutés à "Acceptable comprenant les aliments conformément aux normes de produits suivantes". (Raison)						
1. Norme Codex pour le Chocolat et les produits à base de chocolat (CXS 87-1981) Cet additif est utilisé dans le chocolat couvert par CXS 87-1981 en tant qu'émulsifiant CXS 87 87-1981 correspond aux sous-catégories 05.1.4 FC 05.1.4 n'est pas répertorié dans l'Annexe au tableau 3 et CXS 87-1981 répertorie les additifs spécifiques du tableau 3 .						
2. Norme Codex pour les nouilles instantanées (CXS 249-2006) Cet additif est utilisé dans les nouilles instantanées couvertes par CXS 249-2006 en tant qu'émulsifiant CXS 249 87-2006 correspond aux sous-catégories 06.4.3 FC 06.4.3 n'est pas répertorié dans l'Annexe au tableau 3 et CXS 249-2006 répertorie les additifs spécifiques du tableau 3 .						
<b>UE des de spécialité alimentaires</b> Soutient la proposition En addition aux normes de produits répertoriés, nous requerrons respectueusement l'inclusion également des normes répertoriées dans le tableau 3 pour SIN 322 (i) c'est-à-dire. CS 105- 1981 - Norme pour les poudres de cacao (cacaos) et les mélanges secs de cacao et de sucres; CS 87-1981 - Norme pour le chocolat et les produits à base de chocolat; CS 141-1983 - Norme pour la pâte de cacao ( Liqueur de chocolat/cacao et le tourteau au cacao, qui ont inclus à l'origine SIN 322. Avant l'harmonisation, les normes répertoriées comme SIN322 Lécithines sans distinction entre (i) et (ii). Ainsi que noté dans Alinorm 05/28/12 lorsque SIN 322 est utilisé, se réfère aux deux types de lécithines SIN 322 (i) et SIN 322(ii). SIN 332 (ii) est largement utilisé en tant que dispersants, agents humidifiants, antioxydants et émulsifiants dans diverses catégories d'aliments. La lécithine partiellement hydrolysée 322 (ii) est hydrophile avec la lécithine F 322 (i) est lipophile. Donc la lécithine partiellement hydrolysée est un émulsifiant du type eau dans l'huile tandis que la lécithine ne peut produire généralement d'émulsions du type huile dans eau. La lécithine partiellement hydrolysée est utilisée également en tant qu'agent anti-éclaboussure. La lécithine partiellement hydrolysée est étiquetée en tant que telle et conforme à la norme pour SIN 322 (ii). Elle est utilisée à un très bas niveau. La lécithine partiellement hydrolysée est capable de se mélanger à l'amidon ce qui le rend plus fonctionnel dans les applications de boulangerie que la lécithine. Les fonctions de la lécithine partiellement hydrolysée sont meilleures que la lécithine en tant qu'agent anti-éclaboussure. Dans les margarines contenant une faible teneur en sel. Les fonctions de la lécithine partiellement hydrolysée sont meilleures que la lécithine pour l'amélioration de la mouillabilité et dispersabilité des poudres contenant de la graisse tandis que les fonctions de la lécithine sont meilleures pour l' amélioration de la mouillabilité et dispersabilité des poudres contenant une teneur élevée en protéines. Dans le lait condensé une meilleure stabilité du produit est obtenue avec un dosage moins élevé de lécithine partiellement hydrolysée que lors de l'utilisation d'un grade standard la lécithine .						
<b>Fédération de Russie:</b> souscrit à la proposition (Acceptable pour CS 66-1981, CS 117-1981, CS 291-2010, CS 309R-2011, CS 319-2015 (pour un emploi dans les mangues en conserve et les ananas en conserve uniquement)						
161b(i)	LUTEINE DE TAGETES ERECTA	Colorant	3		CS 117-1981, CS 319-2015 ( pour un emploi dans cette catégorie	<b>Note du Président:</b> La 1ère circulaire a requis des propositions pour l'emploi du SIN 161b(i) dans les normes de produits . La 1ère circulaire a inclus dans la proposition originale toutes les normes de produits qui avaient été alignés et autorise l'emploi d'additifs spécifiques du tableau 3 comme répertorié dans

					<p>spéciale de poires en conserve)</p>	<p>les références aux normes de produits pour les additifs du tableau 3 de la NGAA.</p> <p>Lors de la préparation de la seconde circulaire la présidence du GTE a observé que les normes de produits proposées peuvent être catégorisées en 2 groupes basés sur les critères suivants: est-ce que la norme de produits autorise l'emploi de tous les additifs du tableau 3 ou uniquement les additifs spécifiques du tableau 3. La deuxième circulaire groupe les propositions pour inclusions de SIN 161b(i) normes de produits basés sur les critères ci-dessus et soumet des propositions ou requêtes pour information pour chaque groupe.</p> <p>Des observations sont requises sur <b><u>chaque proposition ci-dessous</u></b></p>
					<p><b>Groupe 1. CODEX STAN a été aligné et autorise l'emploi des additifs du tableau 3 avec les catégories fonctionnelles répertoriées spécifiques.</b></p> <p><b><u>Proposition</u></b> Adoptée comme répertoriée</p>	<p><b><u>Proposition relative à la 2ème circulaire:</u></b> Adoptée comme répertoriée</p> <p><b>Chili, Inde, IACM, NATCOL, IADSA, FoodDrinkEurope, EU Specialty Foods:</b> Soutiennent la proposition.</p> <p><b>RU:</b> ne souscrit pas à la proposition. Conformément à la législation de l'Union de Commerce eurasiennne, les colorants ne pouvaient pas être utilisés dans:</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1) produits alimentaires non transformés;</li> <li>2) lait pasteurisé ou stérilisé, lait au chocolat non parfumé ;</li> <li>3) laits fermentés, babeurre non aromatisé;</li> <li>4) lait, crème, en conserve, concentré, condensé pas parfumé;</li> <li>5) légumes (à l'exception des olives), fruits, champignons frais, secs, En conserve, y compris purée de pommes de terre. et pâtes;</li> <li>6) œufs et produits à base d'œufs (pour coloration des coques d'œufs de pâques</li> </ol> <p>Les teintures spécifiées dans l'Annexe 11 à cette</p>

							<p>Réglementation technique); 7) viande, volaille , gibier, poissons, crustacés, mollusques en morceaux ou en pièces Ou moulu, y compris le bœuf haché sans l'addition d'autres ingrédients bruts; 8) farine, céréales, amidons; 9) fruits, légumes, champignons, frais, sec , en conserve (y compris. pâtes et purées); jus (à l'exception des boissons Contenant du jus ), pâtes et purée de pommes de terre; 10) sauce et pâte de tomate, tomates en conserve; 11) sucre, glucose, fructose, lactose; 12) miel; 13) produits à base de cacao, ingrédients de chocolat dans la confiserie et autres produits; 14) pâtes; 15) café torréfié, chicorée, thé, extraits par conséquent thé, légumes, préparations de fruits pour infusions et leurs mélanges solubles; 16) maltées et boissons maltées 17) épices et mélanges de ce dernier; 18) sel, substituts de sel; 19) eau potable en bouteille; 20) vin, alcool de fruit, eaux-de-vie de fruits et vin Vinaigres Soixante et un 21) huile et matière grasse d'origine animale, huiles végétales Et pressées à froid 22) Fromages matures et non murs, non-aromatisés, 23) pain; 24) aliments spécialisés pour la nutrition d' Enfants sains et malades jusqu'à l'âge de trois ans</p>
--	--	--	--	--	--	--	--

						<p>Parce que l'emploi des colorants dans cette catégorie d'aliments pourrait induire les consommateurs en erreur.</p> <p>Note: 1 - à l'exception des cas référés dans les annexes 10 et 11 de TR TU 029/2012</p>
					<p><b>Groupe 2. CODEX STAN aligné, autorise les additifs spécifiques du tableau 3 (Comité de produits ajourné sine die)</b></p> <p><u>CS 87-1981</u></p> <p><b>Proposition</b> : Adopte dans la NGAA, et ajouter une colonne "Acceptable comprenant les aliments conformément à la colonne de la norme de produits" CS 87-1981(à des fins de décoration uniquement)</p>	<p><b>Proposition relative à la 2ème circulaire:</b> Adopter dans la NGAA, et ajouter une colonne "Acceptable comprenant les aliments conformément à la colonne de la norme de produits" CS 87-1981</p> <p><b>UE:</b> la note "CS 87-1981 ( Pour emploi dans la décoration de surface uniquement) est nécessaire puisque les colorants dans le chocolat peuvent sinon induire le consommateur en erreur en ce qui concerne la qualité et la quantité de pâte de cacao</p> <p><b>Inde, IACM, NATCOL, IADSA, FoodDrinkEurope, EU Specialty Foods:</b> Soutiennent la proposition.</p> <p><b>RU:</b> RU: ne souscrit pas à la proposition. Conformément à la législation de l' Union de Commerce eurasienne les colorants ne peuvent pas être utilisés dans : les produits au cacao, les ingrédients de chocolat dans les confiseries et autres Produits au chocolat;</p> <p>Parce que l'emploi des colorants dans cette catégorie d'aliments pourrait induire les consommateurs en erreur.</p>
<p><b>Note du Président:</b> Propose l' inclusion de CS 117-1981, CS 319-2015 uniquement jusqu'à la résolution des objectifs avec une base de données en ligne, ce qui indique que ces CS devraient être retirées de la disposition.</p>						
<p><b>Observations des membres du GTE sur la première circulaire:</b></p>						

**USA:** En principe les USA soutiennent l'adoption de cette disposition dans le tableau 3 de la NGA. L'additif a une DJA du JEFCA de 'non spécifiée » - il n'existe pas de question de sécurité pour son emploi. L'additif a un numéro SIN et une catégorie fonctionnelle et répond à un besoin technologique

**Chili, ECOWAS, Inde, ICGA, IADSA:** Soutiennent la proposition.

**Nigéria:** CCFSDU devrait adopter uniquement les additifs alimentaires qui sont complètement évalués par le JECFA (Comité mixte d'experts sur les additifs alimentaires)

**UE des spécialités alimentaires** L'UE des ingrédients de spécialité alimentaires UE Nous notons que les esters de lutéine de Tagetes erecta (SIN 161b(iii)) sont déjà répertoriés dans le tableau 3. La lutéine de Tagetes erecta (SIN 161b(i)), et les esters de lutéine de Tagetes erecta (INS 161b(ii)) sont similaires en performance et donc de substitution dans leur application en tant que colorants alimentaires. Le tableau 3 répertorie les esters de lutéine comme acceptable pour un emploi dans les aliments conformément à CS 87-1981 (Pour emploi dans la décoration de surface uniquement) et CS 117-1981. La lutéine de Tagetes erecta (SIN 161b(i)) est également appropriée pour un emploi dans ces CS.

La justification pour un emploi dans la surface de décoration dans CS 87-1981 (nouveau: CXS 87-1981) pour le chocolat et les produits à base de chocolat: la norme autorise dans la section 3 le principe d'emploi d'un certain nombre de catégories d'additifs alimentaires, comprenant les colorants (pour des objectifs de décoration de surface uniquement). Les colorants étaient apparemment technologiquement justifiés pour cette catégorie d'aliments (pour la décoration de surface uniquement). (Voir observations détaillées dans la soumission originale)

Eu égard à la justification pour un emploi dans la CS 117-1981 (nouveau: CXS 117-1981): ce colorant conformément au tableau 3

**ICA:** Soutient l'inclusion dans le tableau 3

**NATCOL:** Soutient l'inclusion dans le tableau 3. Est très similaire aux esters de Lutéine de Tagetes erecta SIN 161b(i)) qui est déjà répertorié inclusion CS 117-1981 et 319-2015 et par conséquent nous soutenons les dispositions communes.

**Fédération de Russie:** souscrit à la proposition (acceptable pour CS 117-1981, CS 319-2015 (pour un emploi dans des emballages spéciaux de poires en conserve))

1205	Copolymère de méthacrylate basique	Agent d'enrobage, Agent de charge	3		CS 117-1981	<p><b>Proposition</b> Adoptée comme répertoriée</p> <p>Transmettre pour l'alignement du GT pour débattre de la révision du CXS 117-1981 pour inclure les catégories fonctionnelles de "agent d'enrobage" et "auxiliaire"</p>	<p><b>2<sup>ème</sup> proposition circulaire</b> Adoptée comme répertoriée</p> <p>Transmettre pour l'alignement du GT pour débattre de la révision du CXS 117-1981 pour inclure les catégories fonctionnelles d "agent d'enrobage" et "auxiliaire"</p> <p><b>Inde, ECOWAS, Sénégal, IADSA:</b> soutiennent la proposition</p> <p><b>RU:</b> ne souscrit pas la proposition. Il n'existe pas de justification technologique pour l'emploi de ces FA dans cette FC (uniquement en tant que secondaire FA avec LE</p>
------	------------------------------------	-----------------------------------	---	--	-------------	--	--

							TRANSFERT des ingrédients alimentaires)
<p><b>Note du Président:</b> L'inclusion de CS 117-1981 requerrait que la disposition soit envoyée pour alignement du GTE pour examen de l'inclusion dans la norme de produits</p>							
<p><b>Observations des membres du GTE sur la première circulaire:</b></p> <p><b>USA:</b> En principe les USA soutiennent l'adoption de cette disposition dans le tableau 3 de la NGAA L'additif a une DJA du JEFCA de 'non spécifiée » - il n'existe pas de question de sécurité pour son emploi. L'additif a un numéro SIN et une catégorie fonctionnelle et répond à un besoin technologique.</p> <p><b>ECOWAS, Inde, ICGA, IADSA:</b> Soutiennent la proposition.</p> <p><b>Sénégal</b> Soutient la proposition BMC encapsule les micronutriments et fournit un enrobage protecteur qui empêche les dommages ou la destruction des micronutriments qui apparaissent durant l'entreposage, la cuisson, etc. Nous avons essayé d'autres moyens de fortifier nos aliments, toutefois ils n'ont pas conduit à une réussite à cause de la destruction des micronutriments qui apparaissent lorsqu'ils sont exposés à une chaleur élevée et l'humidité durant l'entreposage et la cuisson. Cela signifie que bien que certaines personnes consomment des aliments fortifiés , ils ne reçoivent pas les niveaux adéquats de micronutriments dont ils ont besoin. Le Sénégal pense que l'adoption de BMC fournit au CCFA une réelle opportunité de respecter le mandat du Codex pour la protection de la santé publique . BMC augmentera l'ingestion de la vitamine A et du fer, en particulier pour les femmes enceintes et les enfants. (Voir observations supplémentaires disponibles dans la réponse sénégalaise à la 1ère CL)</p> <p>Le Sénégal requiert également pour l'inclusion de BMC dans CXS 117-1981, que le GTE sur la NGAA demande au GTE sur l' alignement de prendre en considération l'inclusion d'une BMC dans CXS 117-1981 comme un changement important dû à l'addition de BMC dans le tableau 3.</p> <p><b>Nigéria:</b> Utilisé dans les boîtes de conserve pour préserver le gout et la valeur nutritionnelle des garnitures de conserve pour quelques années. L'emploi de SIN 1205 ne présente pas un sujet de préoccupation pour la santé lorsqu'il est utilisé en tant qu'agent d'enrobage ou agent de glaçage pour les aliments en conserve.</p> <p><b>Australie:</b> On comprend que la note du Président qui doit être envoyée pour alignement du GTE relate le fait que CXS117 a été aligné. Toutefois, le CXS117 aligné contient aucune mention dans la section 4 - Additifs alimentaires des catégories fonctionnelles d' "agent de glaçage" et "auxiliaire" qui s'appliquent à cet additif alimentaire. Les amendements appropriés auront besoin d'être considérés par l'alignement du GTE une fois que l'additif alimentaire est ajouté au tableau 3. Il semble, à première vue, si simple d'ajouter ces deux catégories fonctionnelles à la section 4 de CXS117.</p> <p><b>Fédération de Russie:</b> ne souscrit pas la proposition. Il n'existe pas de justification technologique pour l'emploi de ces FA dans cette FC (uniquement en tant que secondaire FA avec LE TRANSFERT des ingrédients alimentaires)</p>							
161h(i)	Zéaxanthine, synthétique	Colorant	3		CS 117-1981, CS 319-2015 ( pour un emploi dans cette catégorie spéciale de poires en conserve)		<p><b>Note du Président:</b> La 1ère circulaire a requis des propositions pour l'emploi du SIN 161h(i) dans les normes de produits . La 1ère circulaire a inclus dans la proposition originale toutes les normes de produits qui avaient été alignés et autorise l'emploi d'additifs spécifiques du tableau 3 comme répertorié dans les références aux normes de produits pour les additifs du tableau 3 de la NGAA.</p> <p>Lors de la préparation de la seconde circulaire la présidence du GTE a observé que les normes de produits proposées peuvent être catégorisées en 2 groupes basés sur les critères suivants: est-ce que la norme de produits autorise l'emploi de tous les additifs du tableau 3 ou uniquement les additifs spécifiques du tableau 3. La deuxième circulaire groupe les propositions pour</p>

					<p>inclusions de SIN 161h(i) normes de produits basés sur les critères ci-dessus et soumet des propositions ou requêtes pour information pour chaque groupe.</p>
				<p><b>Groupe 1. CODEX STAN a été aligné et autorise l'emploi des additifs du tableau 3 avec les catégories fonctionnelles répertoriées spécifiques.</b></p> <p><u>Proposition</u> Adoptée comme répertoriée</p>	<p><b><u>Proposition relative à la 2ème circulaire:</u></b> Adoptée comme répertoriée</p> <p><b>Chili, Inde, Malaisie, IACM, NATCOL, IADSA, FoodDrinkEurope, EU Specialty Foods:</b> Soutiennent la proposition.</p> <p><b>RU:</b> ne souscrit pas à la proposition. Conformément à la législation de l'Union de Commerce eurasiennne, les colorants ne pouvaient pas être utilisés dans:</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1) produits alimentaires non transformés;</li> <li>2) lait pasteurisé ou stérilisé, lait au chocolat non parfumé ;</li> <li>3) laits fermentés, babeurre non aromatisé;</li> <li>4) lait, crème, en conserve, concentré, condensé pas parfumé;</li> <li>5) légumes (à l'exception des olives), fruits, champignons frais, secs, En conserve, y compris purée de pommes de terre. et pâtes;</li> <li>6) œufs et produits à base d'œufs (pour coloration des coques d'œufs de pâques Les teintures spécifiées dans l'Annexe 11 à cette Réglementation technique);</li> <li>7) viande, volaille , gibier, poissons, crustacés, mollusques en morceaux ou en pièces Ou moulu, y compris le bœuf haché sans l'addition d'autres ingrédients bruts;</li> <li>8) farine, céréales, amidons;</li> <li>9) fruits, légumes, champignons, frais, sec , en conserve (y compris.</li> </ol>



						<p>pates et purées); jus (à l'exception des boissons                  Contenant du jus ), pâtes et purée de pommes de terre;                  10) sauce et pâte de tomate, tomates en conserve;                  11) sucre, glucose, fructose, lactose;                  12) miel;                  13) produits au cacao, les ingrédients de chocolat dans les confiseries et autres produits;                  14) pâtes;                  15) café torréfié, chicorée, thé, extraits par conséquent thé, légumes, préparations de fruits pour infusions et leurs mélanges solubles;                  16) boissons maltées et boissons maltées                  17) épices et mélanges de ce dernier;                  18) sel, substituts de sel;                  19) eau potable en bouteille;                  20) vin, alcool de fruit, eaux-de-vie de fruits et vin                  Vinaigres                  Soixante et un                  21) huile et matière grasse d'origine animale, huiles végétales                  Et pressées à froid                  22) Fromages mures et non murs, non-aromatisés,                  23) pain;                  24) aliments spécialisés pour la nutrition d'Enfants sains et malades jusqu'à l'âge de trois ans                  Parce que l'emploi des colorants dans cette catégorie d'aliments pourrait induire les consommateurs en erreur.                  Note:                  1 - à l'exception des cas référés dans les annexes 10 et 11 de TR TU 029/2012</p>
					<p><b>Groupe 2. CODEX STAN aligné, autorise les additifs spécifiques</b></p>	<p><b>Proposition relative à la 2ème circulaire:</b> Adopter dans la NGAA, et</p>

						<p><b>du tableau 3 (Comité de produits ajourné sine die)</b></p> <p><u>CS 87-1981</u></p> <p><b>Proposition</b> Adopte dans la NGAA, et ajouter une colonne "Acceptable comprenant les aliments conformément à la colonne de la norme de produits" CS 87-1981(à des fins de décoration uniquement)</p>	<p>ajouter une colonne "Acceptable comprenant les aliments conformément à la colonne de la norme de produits" CS 87-1981&amp;</p> <p><b>UE:</b> la note "CS 87-1981 ( Pour emploi dans la décoration de surface uniquement) est nécessaire puisque les colorants dans le chocolat peuvent sinon induire le consommateur en erreur en ce qui concerne la qualité et la quantité de pâte de cacao</p> <p><b>Inde, Malaisie, IACM, NATCOL, IADSA, FoodDrinkEurope, EU Specialty Foods:</b> Soutiennent la proposition.</p> <p><b>RU:</b> RU: ne souscrit pas à la proposition. Produits au chocolat; Parce que l'emploi des colorants dans cette catégorie d'aliments pourrait induire les consommateurs en erreur.</p>
<p><b>Note du Président:</b> Propose l' inclusion de CS 117-1981, CS 319-2015 uniquement jusqu'à la résolution des objectifs avec une base de données en ligne, ce qui indique que ces CS devraient être retirées de la disposition.</p>							
<p><b>Observations des membres du GTE sur la première circulaire:</b></p> <p><b>USA:</b> En principe les USA soutiennent l'adoption de cette disposition dans le tableau 3 de la NGAA L'additif a une DJA du JEFCA de 'non spécifiée » - il n'existe pas de question de sécurité pour son emploi. L'additif a un numéro SIN et une catégorie fonctionnelle et répond à un besoin technologique.</p> <p><b>Chili, ECOWAS, Inde, ICGA, IADSA:</b> Soutiennent la proposition.</p> <p><b>Nigéria:</b> utilisé comme colorants dans les aliments. SIN 161h(i) tandis qu'entreposé dans les conteneurs à air vicié et fermés ne s'est pas toujours pas conformé aux normes</p> <p><b>UE des de spécialité alimentaires</b> Nous notons que les esters de lutéine de Tagetes erecta (SIN 161b(iii)) sont déjà répertoriés dans le tableau 3. La zéaxanthine (SIN 161h(i) et la lutéine et les esters de lutéine de Tagetes erecta (SIN 161b (i) et (iii)) sont très similaires dans la structure chimique et par conséquent aussi très similaire dans la performance et à cause de cela substitutionnellement/ de façon supplémentaire dans leur application en tant que colorants alimentaires. Le tableau 3 répertorie les esters de lutéine comme acceptable pour un emploi dans les aliments conformément à CS 87-1981 (Pour emploi dans la décoration de surface uniquement) et CS 117-1981. La Zéaxanthine est également appropriée pour un emploi dans ces CS.</p> <p>Eu égard à la justification pour un emploi dans CS 87-1981 (nouveau: CXS 87-1981) pour le Chocolat et les produits à base de chocolat: voir justification fournie pour la lutéine de Tagetes erecta (INS 161(iii)). Arguments fournis qui s'appliquent à mutatis mutandis.</p>							

Eu égard à un emploi dans CS 117-1981 (nouveau: CXS 117-1981) pour bouillons et consommés: section 4 du CS autorise explicitement les colorants alimentaires conformément au tableau 3.

**NATCOL:** soutient l'inclusion de la Zéaxanthine SIN 161h(i) dans le tableau 3. C'est vraiment similaire aux esters de Lutéine de Tagetes erecta SIN 161b(i) ) qui est déjà répertorié comprenant CS 117-1981, CS 319-2015 et par conséquent nous soutenons les dispositions communes.

**ICA:** Soutient l'inclusion dans le tableau 3

**Fédération de Russie:** souscrit à la proposition (acceptable pour CS 117-1981, CS 319-2015 (pour un emploi dans des emballages spéciaux de poires en conserve )

### Appendice 3 : Création d'un en-tête de groupe dans la NGAA pour SIN 473, 473a, et 474

1. Parmi les différents sujets, CCFA51 a requis le GTE sur la NGAA lors du CCFA52 d'examiner :<sup>1</sup>
  - Les dispositions adoptées et dispositions dans le processus par étapes pour les esters de saccharose des acides gras (SIN 473), les esters de saccharose d'acides gras de type I et type II (SIN 473a) et les sucroglycérides (SIN 474) dans FC 01.0 à 16.0 dans la NGAA en tant que résultat de leur DJA de groupe et créer un en-tête du groupe conformément ;

#### Introduction

2. Le CCFA50 a requis le secrétariat du Comité en consultation avec les secrétariats du JECFA, d'entreprendre une révision de tous les additifs alimentaires de groupe dans la NGAA et de préparer un document complet pour examen lors du CCFA51 <sup>2</sup> En tant que partie de cet exercice, les secrétariats du Codex et du JECFA ont noté qu'un groupe de DJA de 0-30 mg/kg pc a été établi par le 71<sup>ème</sup> JECFA (2009) pour les SUCROGLYCÉRIDES, (SIN 474), les esters de saccharose d'acides gras (SIN 473), et les oligoesters de saccharose de type I et de type II (SIN 473a) ) et par conséquent a recommandé que le CCFA considère la création d'un en-tête de groupe pour ces additifs dans la NGAA.<sup>3</sup>

3. En tant que reconnaissance du groupe de DJA pour les trois additifs, le CCFA51 a chargé le groupe de travail électronique sur la NGAA du CCFA52 de proposer des recommandations pour les dispositions individuelles combinées (toutes les deux adoptées dans le processus par étapes) pour les sucroglycérides, (SIN 474), les esters de saccharose d'acides gras (SIN 473), et les esters de saccharose d'acides gras type I et type II (SIN 473a) sous un en-tête de groupe.<sup>4</sup>

#### Document de travail

4. Le GTE a publié deux circulaires pour distribution sur la création d'un en-tête de groupe pour les esters de saccharose. Les deux circulaires ont requis des observations sur les propositions pour consolider les dispositions adoptées existantes ou projets de dispositions pour les sucroglycérides, (SIN 474), les esters de saccharose d'acides gras, (SIN 473) et les oligoesters de saccharose de type I et de type II (SIN 473a) en une disposition simple sous un en-tête de groupe. Des observations de la première et de la deuxième circulaires ont été prises en compte dans la réalisation de propositions finales.

5. Le GTE a également été requis d'examiner si l'emploi de de la note "seul ou en combinaison" (Note 348: Seul ou en combinaison : Les esters de saccharose d'acides gras (SIN 473), les oligo esters de sucrose de type I et de type II (SIN 473(a)) et les SUCROGLYCÉRIDES (SIN 474) étaient toujours nécessaires vu que les trois additifs font maintenant partie d'un en-tête de groupe. Les réponses à cette question et la recommandation finale regardant le besoin de la note 348 sont inclus dans l'Appendice 1 de ce document.

6. Les dispositions à l'étude sont présentées dans la structure du tableau 2 de la NGAA (par catégorie alimentaire). Les dispositions existantes pour les trois additifs sont présentées en premier, suivi d'une recommandation pour la consolidation de la disposition existante sous l'en-tête de groupe des "ESTERS DE SACCHAROSE .

---

<sup>1</sup> REP 19/FA, para. 10 (II) 138 (iv)

<sup>2</sup> REP 18/FA, para 18.

<sup>3</sup> CX/FA 19/51/2 Add. 1.

<sup>4</sup> REP19/FA, para. 10(ii) and 138(iv).

**ESTERS DE SACCHAROSE**

SIN 474 Sucroglycérides Catégorie fonctionnelle: Émulsifiant

SIN 473 Esters de saccharose d'acides gras Catégorie fonctionnelle: Émulsifiant, agent moussant, agent d'enrobage, stabilisateur

SIN 473a Oligoesters de saccharose de type I et de type II Catégorie fonctionnelle: Émulsifiant, agent d'enrobage, stabilisateur

7. Les propositions finales du GTE et les observations combinées de la première et les deuxièmes circulaires sont incluses dans l'Appendice 2 de ce document. Les dispositions finales combinées proposées pour les ESTERS DE SACCHAROSE ont été surlignées en gris afin de les distinguer des dispositions individuelles.
8. En général, les conventions suivantes ont été utilisées en proposant les nouvelles dispositions pour les ESTERS DE SACCHAROSE des dispositions adoptées antérieurement pour les SUCROGLYCÉRIDES, (SIN 474), les esters de saccharose d'acides gras (SIN 473), et les oligoesters de saccharose de type I et de type II (SIN 473a):
  - Pour les catégories alimentaires où les dispositions pour les trois additifs sont présents, le niveau d'emploi maximal et les notes pour les dispositions ont été introduites dans la nouvelle disposition combinée pour les "ESTERS DE SACCHAROSE."
  - Pour les catégories d'aliments pour lesquelles les dispositions existent uniquement pour une ou deux des trois esters de saccharose individuels, la disposition combinée pour les ESTERS DE SACCHAROSE a été écrite pour inclure les trois additifs. Dans les exemples où un des trois additifs n'a pas la catégorie fonctionnelle nécessaire pour laquelle la disposition était destinée, les notes ont été ajoutées ou retenues pour indiquer quels additifs étaient appropriés pour un emploi dans cette catégorie d'aliments.
  - Là où approprié, les notes "XS" ont été ajoutées pour indiquer que l'emploi n'est pas autorisé dans les normes de produits spécifiques.
  - Basé sur le consensus indiqué dans l'Annexe 1, la note 348 a été retirée de toutes les dispositions, puisque cela n'était pas jugé nécessaire.
9. Une liste de notes est fournie à la fin du document.

**Appendice 1 Réponses à la question générale afférente à la note 348**

La question suivante a été posée au groupe de travail de la deuxième circulaire :

Note 348 (“Seul ou en combinaison : Les esters de saccharose d’acides gras (SIN 473), les oligoesters de saccharose de type I et de type II (SIN 473a) et les sucroglycérides (SIN 474)”) était appliqués originaires aux dispositions pour SIN 473, 473a, et 474 de sorte à rattacher l’emploi des trois additifs ensemble à la suite de l’établissement due to the establishment d’un groupe de DJA par le JECFA pour les trois additifs. La note était nécessaire pour laisser l’utilisateur savoir que les trois additifs étaient rattachés à un groupe de DJA. Ainsi que cela a été noté par le Canada dans leurs observations relatives à la première circulaire, la note 348 était nécessaire lorsque les trois dispositions étaient distinctes, mais ne sont vraisemblablement plus nécessaires puisque les trois additifs sont maintenant groupés ensemble sous l’en-tête des esters de saccharose de sorte à rapporter le groupe DJA pour les trois additifs. En outre, ainsi que le Canada l’a noté, sauf indication contraire, il est généralement entendu qu’une limite maximale appliquée à un groupe d’additifs s’applique à la somme des additifs dans ce groupe. Alors que la note était nécessaire antérieurement (lorsque les dispositions étaient répertoriées individuellement pour prévenir l’emploi combiné de chaque additif à un niveau maximum d’emploi dans une catégorie d’aliments particulière en plaçant les additifs sous l’en-tête des ESTER DE SACCHAROSE, il est impliqué que le niveau maximal s’applique à tous les additifs dans le groupe seul ou en combinaison. Par exemple, d’autres groupes d’additifs (par ex. PHOSPHATES, POLYSORBATES) n’ont pas une note combinée comme la note 348 parce que l’emploi des additifs seul ou en combinaison est impliqué.

En prenant en considération l’historique indiqué ci-dessous, le GTE a été requis de donner son opinion sur les questions suivantes : Est-ce que la note 348 est nécessaire pour toutes les dispositions pour les “Esters de saccharose”, ou si la note 348 n’est plus nécessaire ?

**Réponses à la deuxième circulaire eu égard au besoin de la note 348 :****Réponses indiquant que la note 348 n’est plus nécessaire :**

**Canada (en réponse à la première circulaire) :** La note 348 n’est plus longtemps nécessaire.

**Chili :** soutient les observations du Canada, la note est nécessaire lorsque les trois dispositions sont distinctes, maintenant qu’elles sont groupées de sorte à rendre compte du groupe DJA. Par conséquent la note n’est pas nécessaire.

**UE :** une cohérence dans l’approche des dispositions de la NGAA est nécessaire pour faciliter sa compréhension. L’UE souscrit au fait que la note "seul ou en combinaison" n’est vraisemblablement plus nécessaire une fois que les 3 additifs (SIN 473, 473a et 474) sont répertoriés sous le même en-tête. Toutefois, la même approche devrait être prise pour tous les autres groupes d’additifs et les notes qui comprennent le texte “seul ou en combinaison”. Par exemple, certaines dispositions pour les phosphates, polysorbates, tartrates et esters de sorbitane des acides gras sont associés à la note 364 "seul ou en combinaison" (l’UE n’a pas contrôlé tous les groupes et notes).

**Inde :** Nous pensons que la note 348 n’est plus nécessaire puisque les dispositions ont été adoptées comme additif de groupe.

**Japon :** La description de la note 348 n’est plus nécessaire puisque la quantité maximale spécifiée pour le groupe peut être appliquée dans une combinaison unique ou combinée de tous les additifs dans le groupe (SIN473, SIN 473a, SIN474) après le groupement des esters de saccharose ainsi que cela est commenté par le Canada. Le Japon soutient le retrait de la note 348 puisque les dispositions pour les additifs alimentaires pour lesquels le JECFA a établi une DJA de groupe n’ont pas de note unique ou en combinaison et le CCFA crée un en-tête de groupe « les esters de saccharose » pour les trois additifs (SININS 473, INS 473a, INS 474).

**USA :** Soutient le retrait de la note 348 puisque ce n’est plus nécessaire

**Zambie :** Nous pensons que la note 348 n’est plus nécessaire en vue du fait que SIN 473, 473a et 474 sont maintenant proposés pour être répertoriés ensemble sous l’en-tête des esters de saccharose.

**IADSA :** Pour garantir la cohérence, soutenir le retrait de la note 348.

**IDF :** souscrit avec le Canada que la note 348 (“seul ou en combinaison : Les esters de saccharose d’acides gras (SIN 473), les oligoesters de sucrose de type I et de type II (SIN 473(a)) et les SUCROGLYCÉRIDES (SIN 474)”) n’est pas nécessaire lorsque les dispositions pour les “esters de Saccharose” sont groupées parce qu’il est généralement entendu qu’un niveau maximal appliqué à un groupe d’additifs s’applique à la somme des additifs dans ce groupe.

**Réponses en support du maintien de la note 348 :**

**Colombie** : soutient le maintien de la note 348 dans les dispositions pour "LES ESTERS DE SACCHAROSE". La Colombie considère que, néanmoins, les additifs vont être unifiés avec le nom d'un groupe " LES ESTERS DE SACCHAROSE ", leur emploi peut arriver à la fois individuellement ou en combinaison, de sorte que la note 348 "unique ou en combinaison : Les esters de saccharose d'acides gras (SIN 473), les oligoesters de sucrose de type I et de type II (SIN 473(a)) et les SUCROGLYCÉRIDES (SIN 474)" " donne des éclaircissements sur l'emploi des additifs seul ou en combinaison.

**Malaisie** : La Malaisie est d'avis que la note devrait être maintenue par souci de clarté. La note est aussi utilisée pour les autres additifs qui ont été évalués en tant que groupe de DJA.

**Russie** : Conformément à la législation de la Fédération de Russie et l'Union économique eurasienne, ces additifs alimentaires (esters de saccharose d'acides gras (SIN 473), les oligoesters de saccharose de type I et de type II (SIN 473a) et les sucroglycérides (SIN 474)) sont utilisés seuls ou en combinaison à cause de l'action synergique. Nous estimons nécessaire de fournir la note 348.

**Recommandation finale sur le besoin de la note 348**

Alors que certains pays ont soutenu le maintien de la note 348 pour les dispositions combinées pour les esters de saccharose, la majorité des intervenants pensaient que la note 348 n'était plus nécessaire de sorte que les trois additifs sont maintenant groupés sous un en-tête. En conséquence, on propose que la note 348 ne soit plus longtemps nécessaire pour les dispositions combinées des esters de saccharose des acides gras (SIN473), des oligoesters de sucrose de type I et de type II (SIN 473(a)) et les SUCROGLYCÉRIDES (SIN 474).

**Appendice 2 Dispositions adoptées et dispositions dans le processus par étapes pour les esters de saccharose des acides gras (SIN 473), les esters de saccharose d'acides gras de type I et type II (SIN 473a) et les sucroglycérides (SIN 474) dans FC 01.0 à 16.0 dans la NGAA en tant que résultat de leur DJA de groupe et créer un en-tête du groupe conformément****Catégories d'aliments n° 01.1.2 (Autre lait liquide (nature))**

Dispositions existantes pour les sucroglycérides, les esters de saccharose d'acides gras et oligoesters de saccharose de type I et de type II

Additif	SIN	Limite max (mg/kg)	Notes	Étape/Adoptée	Catégorie fonctionnelle SIN
SUCROGLYCÉRIDES	474	1000	348, 410	Adopté 2018	Émulsifiant
Esters de saccharose d'acides gras	473	1000	348, 410	Adopté 2018	Émulsifiant, agent moussant, agent d'enrobage, stabilisateur
OLIGOESTERS DE SACCHAROSE DE TYPE I ET DE TYPE II	473a.	1000	348, 410	Adopté 2018	Émulsifiant, agent d'enrobage, stabilisateur

## Disposition combinée proposée pour le nouvel en-tête de groupe esters de saccharose

Additif	SIN	Limite max (mg/kg)	Notes	Étape/Adoptée	Proposition finale du GTE
<b>ESTERS DE SACCHAROSE</b>	473, 473a, & 474.	1000	410		Révoque les dispositions existantes et adopte les dispositions combinées à la note 410.

**Proposition de la deuxième circulaire :** Ainsi que cela a été remarqué par la Russie, de nouvelles dispositions pour FC 01.1.2 adoptées lors du 51ème CCFA comprenaient la note 407 (À l'exclusion de tous les laits fluides qui ne sont pas fortifiés aux minéraux ou vitamines) et la Note 438 (pour un emploi en tant qu'émulsifiant ou stabilisateur uniquement). Veuillez fournir une observation : Il est approprié d'ajouter les notes 407 et 438 à la disposition associée pour les esters de saccharose dans FC 01.1.2?

*Note du Président : La note 348 a été retirée basée sur le consensus dans l'Annexe 1 à savoir que la note 348 n'était plus nécessaire. Ainsi que cela a été noté par le Japon, les additifs sans la fonction d'épaississant ont été adoptés lors du CCFA50 sans l'emploi des notes 407 et 438. Les notes 407 et 438 ont été introduites lors du CCFA51 pour assister les additifs qui avaient aussi un effet fonctionnel d'épaississant. Les esters de saccharose n'ont pas la catégorie fonctionnelle d'épaississant. Par conséquent les notes 407 et 438 ne semblaient pas appropriées.*

**Guatemala, Zambie :** Soutient la proposition.

**EU :** soutient l'addition des notes 407 et 438 (note 410 devrait également être maintenue)

**Inde :** Soutient l'inclusion des notes 407 et 438.

**Japon :** ne soutient pas l'addition des notes 407 et 438. Les dispositions pour SIN 473, 473a et 474, qui n'ont pas de fonction technologique comme l'épaississant, ont été adoptées sans les notes 407 et 438 lors de CCFA50 (REP 18/FA Annexe V).

**Malaisie :** Soutient la proposition de maintenir les notes 348,410 et pour ajouter les notes 407 et 438

**Russie :** conformément à la décision, la proposition du CCFA51 pourrait être adoptée uniquement pour le lait (enrichi) de vitamines et minéraux. Souscrit à la proposition dans la LM= 1000 mg/kg et avec les notes 348, 410 et les notes 407& 438

**USA :** Soutiennent la proposition. Peut soutenir le maintien de la note 410. Ne soutient pas l'addition des notes 407 et 438.

**IDF :** souscrit à la disposition combinée proposée, avec le retrait de la note 348 car il n'est pas nécessaire pour un additif de groupe. IDF ne souscrit pas à l'inclusion des notes 407 et 438. Ces notes ne sont pas appropriées à cause : (1) elles n'étaient pas à l'origine liées aux esters de saccharose individuellement lorsqu'elles étaient adoptées ; (2) les notes 407 et 438 ont été développées et appliquées uniquement aux additifs dans FC 01.1.2 qui avaient une fonction d'épaississant en tant que fonction répertoriée. Vu que les esters de saccharose n'ont pas d'épaississant en tant que fonction répertoriée, les notes 407 et 438 ne sont pas adoptées ; et pas toutes les nouvelles dispositions pour FC 01.1.2 comprenaient les notes 407 et 438 donc ce n'est pas une exigence automatique que tous les additifs FC 01.1.2 doivent avoir ces notes.

**1ère proposition de circulaire :** Révoque les dispositions existantes et adopte la disposition associée

**Observations première circulaire :**

**Australie Chili, Colombie, ECOWAS, Inde, Malaisie, Nigéria, Singapour, FoodDrinkEurope, IDF :** Soutiennent la proposition.

**Canada :** Le Canada n'a pas d'objection à l'application d'une disposition de groupe combinée pour SIN 473, 473a et 474. Toutefois, puisque la proposition est d'inclure les additifs dans le groupe des ESTERS DE SACCHAROSE, ceci suggérerait que la note 348, qui est une note combinée, n'est pas nécessaire. Sauf indication contraire, il est entendu qu'une limite maximale appliquée à un groupe d'additifs s'applique à la somme des additifs dans ce groupe. Le Canada recommande le retrait de tous les exemples de la note 348 à la disposition pour les ESTERS DE SACCHAROSE.



Additif	SIN	Limite max (mg/kg)	Notes	Étape/Adoptée	Proposition finale du GTE
L'observation ci-dessus s'applique généralement à travers cette annexe.					
<b>Russie</b> : conformément à la décision du CCFA51, la proposition pourrait être adoptée uniquement pour le lait (enrichi) de vitamines et minéraux. Souscrit à la proposition dans la LM= 1000 mg/kg et avec les notes 348, 410 et les notes 407& 438					

#### **Catégories d'aliments n° 01.1.4 (Boissons à base de lait liquide aromatisé)**

Dispositions existantes pour les SUCROGLYCÉRIDES, les esters de saccharose d'acides gras et oligoesters de saccharose de type I et de type II

Additif	SIN	Limite max (mg/kg)	Notes	Étape/Adoptée	Catégorie fonctionnelle SIN
SUCROGLYCÉRIDES	474	5000	348	Adopté 2017	Émulsifiant
Esters de saccharose d'acides gras	473	5000	348	Adopté 2017	Émulsifiant, agent moussant, agent d'enrobage, stabilisateur
OLIGOESTERS DE SACCHAROSE DE TYPE I ET DE TYPE II	473a.	5000	348	Adopté 2017	Émulsifiant, agent d'enrobage, stabilisateur

#### **Disposition combinée proposée pour le nouvel en-tête de groupe esters de saccharose**

Additif	SIN	Limite max (mg/kg)	Notes	Étape/Adoptée	Proposition finale du GTE
<b>ESTERS DE SACCHAROSE</b>	473, 473a, & 474.	5000			Révoque les dispositions existantes et adopte la disposition combinée comme répertorié.
<p><b>Proposition de la deuxième circulaire</b> : Révoque les dispositions existantes et adopte une disposition combinée (dans l'attente d'une discussion générale sur la note 348)</p> <p><b>Guatemala, Inde, Malaisie, USA, Zambie</b> : Soutiennent la proposition.</p> <p><b>UE</b> : Accepte la proposition</p> <p><b>Russie</b> : conformément à la décision, la proposition du CCFA51 pourrait être adoptée uniquement pour le lait (enrichi) en vitamines et minéraux dans la LM =.5000 mg/kg avec les notes 348, 410</p>					

Additif	SIN	Limite max (mg/kg)	Notes	Étape/Adoptée	Proposition finale du GTE
<p><b>IDF</b> : souscrit à la proposition avec le retrait de la note 348 car elle n'est pas nécessaire pour un additif de groupe. IDF ne souscrit pas à l'observation de la première circulaire d'inclure une nouvelle note 410 car cela ne constitue pas une restriction nécessaire et il n'y a pas d'exigence actuelle pour les esters de saccharose autorisés dans FC 01.1.4. La raison indiquée pour l'inclusion de la note 410 est qu'il y avait une décision prise lors du CCFA51. Toutefois les dispositions pour les esters de saccharose dans FC 01.1.4n n'ont pas été débattues lors du CCFA51 et il n'y a pas eu de décisions prise lors du CCFA51 d'inclure la note 410 pour ces dispositions.</p>					
<p><b>1ère proposition de circulaire</b> : Révoque les dispositions existantes et adopte la disposition associée</p> <p><b>Observations première circulaire :</b></p> <p><b>Australie Chili, Colombie, ECOWAS, Inde, Malaisie, Nigéria, Singapour, FoodDrinkEurope, IDF</b> : Soutiennent la proposition.</p> <p><b>Russie</b> : conformément à la décision, la proposition du CCFA51 pourrait être adoptée uniquement pour le lait (enrichi) en vitamines et minéraux dans la LM =.5000 mg/kg avec les notes 348, 410</p>					

#### **Catégorie d'aliments n°. 01.3.2. (Succédanés de lait ou crème pour le café ou le thé)**

Dispositions existantes pour les SUCROGLYCÉRIDES, les esters de saccharose d'acides gras et oligoesters de saccharose de type I et de type II

Additif	SIN	Limite max (mg/kg)	Notes	Étape/Adoptée	Catégorie fonctionnelle SIN
SUCROGLYCÉRIDES	474	20000	348, XS250 & XS252	Adopté 2016	Émulsifiant
Esters de saccharose d'acides gras	473	20000	348, XS250 & XS252	Adopté 2016	Émulsifiant, agent moussant, agent d'enrobage, stabilisateur
OLIGOESTERS DE SACCHAROSE DE TYPE I ET DE TYPE II	473a.	20000	348, XS250 & XS252	Adopté 2016	Émulsifiant, agent d'enrobage, stabilisateur

#### **Disposition combinée proposée pour le nouvel en-tête de groupe esters de saccharose**

Additif	SIN	Limite max (mg/kg)	Notes	Étape/Adoptée	Proposition finale du GTE
ESTERS DE SACCHAROSE	473, 473a, & 474.	20000	XS250, XS252		Révoque les dispositions existantes et adopte la disposition combinée comme répertorié.

Additif	SIN	Limite max (mg/kg)	Notes	Étape/Adoptée	Proposition finale du GTE
<p><b>Proposition de la deuxième circulaire :</b> Révoque les dispositions existantes et adopte une disposition combinée (dans l'attente d'une discussion générale sur la note 348)</p> <p><b>Guatemala, Inde, Malaisie, USA, Zambie :</b> Soutiennent la proposition.</p> <p><b>UE :</b> Accepte la proposition</p> <p><b>Russie :</b> souscrit à la proposition des notes 348 410, XS250 &amp; XS252</p> <p><b>IDF :</b> souscrit à la proposition avec le retrait de la note 348 car elle n'est pas nécessaire pour un additif de groupe.</p>					
<p><b>1ère proposition de circulaire :</b> Révoque les dispositions existantes et adopte la disposition associée</p> <p><b>Observations première circulaire :</b></p> <p><b>Australie Chili, Colombie, ECOWAS, Inde, Malaisie, Nigéria, Russie, Singapour, FoodDrinkEurope, IDF :</b> Soutiennent la proposition.</p>					

**Catégorie d'aliments no. 01.4.2 (Crèmes stérilisées et UHT, crèmes à fouetter ou fouettées et crèmes à teneur réduite en matière grasse (nature))**

Dispositions existantes pour les SUCROGLYCÉRIDES, les esters de saccharose d'acides gras et oligoesters de saccharose de type I et de type II

Additif	SIN	Limite max (mg/kg)	Notes	Étape/Adoptée	Catégorie fonctionnelle SIN
SUCROGLYCÉRIDES	474	5000	348	Adopté 2016	Émulsifiant
Esters de saccharose d'acides gras	473	5000	348	Adopté 2016	Émulsifiant, agent moussant, agent d'enrobage, stabilisateur
OLIGOESTERS DE SACCHAROSE DE TYPE I ET DE TYPE II	473a.	5000	348	Adopté 2016	Émulsifiant, agent d'enrobage, stabilisateur

**Disposition combinée proposée pour le nouvel en-tête de groupe esters de saccharose**

Additif	SIN	Limite max (mg/kg)	Notes	Étape/Adoptée	Proposition finale du GTE
<b>ESTERS DE SACCHAROSE</b>	473, 473a, & 474.	5000			Révoque les dispositions existantes et adopte les dispositions combinées comme répertoriées.
<p><b>Proposition de la deuxième circulaire :</b> Révoque les dispositions existantes et adopte une disposition combinée (dans l'attente d'une discussion générale sur la note 348)</p> <p><b>Guatemala, Inde, Malaisie, USA, Zambie :</b> Soutiennent la proposition.</p> <p><b>UE :</b> Accepte la proposition</p> <p><b>Russie :</b> il n'existe pas de justification pour l'emploi de ce FA dans les crèmes non aromatisées (nature). L'emploi des additifs alimentaires dans les produits naturels devrait être restreint L'emploi de ces FA dans cette FC peut induire les consommateurs en erreur ainsi que la qualité de ces aliments. En outre, les produits naturels sont utilisés en tant que matière première pour la fabrication d'autres aliments. L'ingestion excessive des additifs alimentaires peut conduire à des changements dans les propriétés organoleptiques, physico-chimique et nutritionnelles de ces aliments. Une consommation excessive de matières grasses saturées conduit au développement d'un certain nombre de pathologies alimentaires.</p> <p><b>IDF :</b> souscrit à la proposition avec le retrait de la note 348 car elle n'est pas nécessaire pour un additif de groupe.</p>					
<p><b>1ère proposition de circulaire :</b> Révoque les dispositions existantes et adopte la disposition associée</p> <p><b>Observations première circulaire :</b></p> <p><b>Australie Chili, Colombie, ECOWAS, Inde, Malaisie, Nigéria, Singapour, IDF :</b> Soutiennent la proposition.</p> <p><b>Russie :</b> il n'existe pas de justification pour l'emploi de ce FA dans les crèmes non aromatisées (nature). L'emploi des additifs alimentaires dans les produits naturels devrait être restreint L'emploi de ces FA dans cette FC peut induire les consommateurs en erreur ainsi que la qualité de ces aliments. En outre, les produits naturels sont utilisés en tant que matière première pour la fabrication d'autres aliments. Une ingestion excessive des additifs alimentaires peut conduire à des modifications dans les propriétés de ces aliments</p>					

#### Catégorie d'aliments n°. 01.4.4. (crème analogues)

Les dispositions existantes pour les sucroglycérides, les esters de saccharose d'acides gras et oligoesters de saccharose de type I et de type II.

Additif	SIN	Limite max (mg/kg)	Notes	Étape/Adoptée	Catégorie fonctionnelle SIN
SUCROGLYCÉRIDES	474	10000	348	Adopté 2016	Émulsifiant
Esters de saccharose d'acides gras	473	10000	348	Adopté 2016	Émulsifiant, agent moussant, agent d'enrobage, stabilisateur

Additif	SIN	Limite max (mg/kg)	Notes	Étape/Adoptée	Catégorie fonctionnelle SIN
OLIGOESTERS DE SACCHAROSE DE TYPE I ET DE TYPE II	473a.	10000	348	Adopté 2016	Émulsifiant, agent d'enrobage, stabilisateur

**Disposition combinée proposée pour le nouvel en-tête de groupe esters de saccharose**

Additif	SIN	Limite max (mg/kg)	Notes	Étape/Adoptée	Proposition finale du GTE
ESTERS DE SACCHAROSE	473, 473a, & 474.	10000			Révoque les dispositions existantes et adopte les dispositions combinées comme répertoriées.
<p><b>Proposition de la deuxième circulaire :</b> Révoque les dispositions existantes et adopte une disposition combinée comme répertorié (dans l'attente d'une discussion générale sur la note 348)</p> <p><b>Guatemala, Inde, USA, Zambie :</b> Soutiennent la proposition.</p> <p><b>UE :</b> Accepte la proposition</p> <p><b>Russie :</b> une proposition pourrait être soumise uniquement pour la crème stérilisée et la crème stérilisée avec une teneur réduite en matières grasses.</p> <p><b>IDF :</b> souscrit à la proposition avec le retrait de la note 348 car elle n'est pas nécessaire pour un additif de groupe.</p>					
<p><b>1ère proposition de circulaire :</b> Révoque les dispositions existantes et adopte la disposition associée</p> <p><b>Observations première circulaire :</b></p> <p><b>Australie Chili, Colombie, ECOWAS, Inde, Nigéria, Singapour, IDF :</b> Soutiennent la proposition.</p> <p><b>Russie:</b> une proposition pourrait être soumise uniquement pour la crème stérilisée et la crème stérilisée avec des matières grasses réduites. Contenu avec la note 348</p>					

**Catégorie d'aliments n° 01.5.1 (lait en poudre et les crèmes en poudre et les produits en poudre similaires(nature))**

Disposition existante pour les sucroglycérides

Additif	SIN	Limite max (mg/kg)	Notes	Étape/Adoptée	Catégorie fonctionnelle SIN
SUCROGLYCÉRIDES	474	10000		Adopté 2009	Émulsifiant

## Disposition combinée proposée pour le nouvel en-tête de groupe esters de saccharose

Additif	SIN	Limite max (mg/kg)	Notes	Étape/Adoptée	Proposition finale du GTE
<b>ESTERS DE SACCHAROSE</b>	473, 473a, & 474.	10 000	XS207, XS290		Révoque les dispositions existantes et adopte les dispositions combinées comme répertoriées.
<p><b>Proposition de la deuxième circulaire :</b> La révocation des dispositions existantes ainsi que l'adoption de la disposition combinée à 10,000 mg/kg avec XS207 et XS290 (dans l'attente de la discussion générale sur la note 348) ; <i>requête du président</i> : observation de l'Australie, y-at-il des aliments qui font partie de cette catégorie qui sont "Non Standardisés" (par ex., qui ne font pas partie du champ d'application de CXS 207 et CXS 290) ?</p> <p><b>Guatemala, Inde, USA, Zambie :</b> Soutiennent la proposition.</p> <p><b>EU :</b> la disposition pour SIN 473 a été interrompue en 2016. L'UE se demande s'il existe un besoin technologique différent pour SIN 474 et si le besoin était bien évalué en 2009 ?</p> <p><b>Japon :</b> Il ne semble pas y avoir d'aliments non standardisés dans FC01.5.1 au Japon.</p> <p><b>Russie :</b> La proposition pourrait être adoptée uniquement pour la crème en poudre (nature) - avec une teneur réduite en matières grasses avec une LM=5000 mg/kg</p> <p><b>IDF :</b> souscrit à la disposition proposée combinée. En réponse à la question de l'Australie à propose de la 1ère CL, il y a des produits qui peuvent faire partie de FC 01.5.1 sans remplir les conditions de CXS 207. Par ex les laits en poudre qui ne répondent pas aux exigences de composition de CXS 207 (par ex. la protéine est trop basse). Un tel produit ne pourrait pas être étiqueté en tant que "lait en poudre" sous CXS 207, mais c'est toujours un lait en poudre qui est obtenu du retrait partiel de l'eau du lait et par conséquent correspond à la description dans FC 01.5.1.</p>					
<p><b>1ère proposition de circulaire :</b> La révocation de la disposition existante et l'adoption de la disposition combinée avec les nouvelles notes XS207 et XS290 puisqu'aucun des esters de saccharose n'est autorisé dans CXS 207-1999 (Norme Codex pour les laits en poudre et les crèmes en poudre) ou CXS 290-1995 (Norme pour enveloppes comestibles)</p> <p><b>Observations première circulaire :</b></p> <p><b>Colombie ECOWAS, Inde, Singapour, FoodDrinkEurope :</b> Soutiennent la proposition.</p> <p><b>Nigéria :</b> Révoque la disposition existante</p> <p><b>Australie :</b> Part du principe qu'une LM de 10,000 mg/kg est nécessaire ?</p> <p>Une question se pose : n'y a-t-il pas de produits non standardisés ? S'il n'y en a pas alors avec à la fois l'exclusion des notes XS207 et XS290 il ne serait pas nécessaire d'effectuer une entrée puisque CS 207 et CXS290 sont les normes pertinentes pour la catégorie d'aliments 01.5.1. Ceci en serait le cas même s'il y a une disposition existante pour SIN 474 dans la NGAA qui a été adoptée en 2009.</p> <p><b>Chili :</b> Soutient la proposition de la première CL mais demande que la limite soit incorporée</p> <p><b>Russie :</b> La proposition pourrait être adoptée uniquement pour la crème en poudre (nature) - avec une teneur réduite en matières grasses avec une LM=5000 mg/kg</p> <p><b>IDF :</b> IDF soutient la proposition En particulier, l'IDF exprime un soutien spécifique pour les notes XS.</p>					

Additif	SIN	Limite max (mg/kg)	Notes	Étape/Adoptée	Proposition finale du GTE
<p>Ces notes "XS" proposées excluraient certaines normes de produits, qui ne sont actuellement pas exclues dans les autorisations de la NGAA pour les esters de saccharose de SIN 473, 473a, 474. Puisque les normes de produits pertinentes n'autorisent pas les esters de saccharose, ces nouvelles notes sont pertinentes avec les principes de l'alignement et les mêmes notes seraient ajoutées durant l'alignement.</p>					

### **Catégorie d'aliments n° 01.5.2 (Lait et les crèmes en poudre et les produits similaires)**

Disposition existante pour les esters de saccharose d'acides gras

Additif	SIN	Limite max (mg/kg)	Notes	Étape/Adoptée	Catégorie fonctionnelle SIN
Esters de saccharose d'acides gras	473	5000	350	Adopté 2016	Émulsifiant, agent moussant, agent d'enrobage, stabilisateur

### **Disposition combinée proposée pour le nouvel en-tête de groupe esters de saccharose**

Additif	SIN	Limite max (mg/kg)	Notes	Étape/Adoptée	Proposition finale du GTE
<b>ESTERS DE SACCHAROSE</b>	473, 473a, & 474.	5000	350 & XS251		Révoque les dispositions existantes et adopte la disposition combinée comme répertorié.

**Proposition de la deuxième circulaire :** Révoque les dispositions existantes et adopte une disposition combinée (dans l'attente d'une discussion générale sur la note 348)

**Guatemala, Inde Japon, Malaisie, USA, Zambie, IDF :** Soutiennent la proposition.

**Russie :** souscrit à la proposition uniquement pour la crème avec une teneur réduite en matières grasses

**1ère proposition de circulaire :** Révoque les dispositions existantes et adopte la disposition associée Avec la nouvelle note XS251 puisqu'aucun des esters de saccharose n'est autorisé dans CXS 251-2006 (Norme pour le Mélange de lait écrémé et de graisse végétale sous forme de poudre)

#### **Observations première circulaire :**

**Chili, Colombie, ECOWAS, Inde, Nigéria, Singapour :** Soutiennent la proposition

Additif	SIN	Limite max (mg/kg)	Notes	Étape/Adoptée	Proposition finale du GTE
<p><b>Australie</b> : Notez que CXS 251-2006 est actuellement examiné par l'alignement du GTE pour CCFA52 (dans l'Annexe 4 de la 1ère circulaire). Il s'adresse à SIN 473, mais la même modification est proposée c'est-à-dire de conserver la note 350 et l'ajout de XS251.</p> <p>Note 348 : nécessaire ?</p> <p><b>Russie</b> : <b>souscrit à la proposition</b> uniquement pour la crème avec une teneur réduite en matières grasses</p> <p><b>IDF</b> : <b>IDF</b> soutient la proposition En particulier IDF exprime un soutien spécifique pour la note XS.</p> <p>Ces notes "XS" proposées excluraient certaines normes de produits, qui ne sont actuellement pas exclues dans les autorisations de la NGAA pour les esters de saccharose de SIN 473, 473a, 474. Puisque les normes de produits pertinentes n'autorisent pas les esters de saccharose, ces nouvelles notes sont pertinentes avec les principes de l'alignement et les mêmes notes seraient probablement ajoutées durant l'alignement.</p>					

#### **Catégorie d'aliments No. 01.6.4 (Processed Cheese)**

Dispositions existantes pour les sucroglycérides, les esters de saccharose d'acides gras et oligoesters de saccharose de type I et de type II

Additif	SIN	Limite max (mg/kg)	Notes	Étape/Adoptée	Catégorie fonctionnelle SIN
SUCROGLYCÉRIDES	474	3000	348	Adopté 2018	Émulsifiant
Esters de saccharose d'acides gras	473	3000	348	Adopté 2018	Émulsifiant, agent moussant, agent d'enrobage, stabilisateur
OLIGOESTERS DE SACCHAROSE DE TYPE I ET DE TYPE II	473a.	3000	348	Adopté 2018	Émulsifiant, agent d'enrobage, stabilisateur

#### **Disposition combinée proposée pour le nouvel en-tête de groupe esters de saccharose**

Additif	SIN	Limite max (mg/kg)	Notes	Étape/Adoptée	Proposition finale du GTE
ESTERS DE SACCHAROSE	473, 473a, & 474.	3000			Révoque les dispositions existantes et adopte les dispositions combinées comme répertoriées.



Additif	SIN	Limite max (mg/kg)	Notes	Étape/Adoptée	Proposition finale du GTE
<p><b>Proposition de la deuxième circulaire :</b> Révoque les dispositions existantes et adopte une disposition combinée (dans l'attente d'une discussion générale sur la note 348)</p> <p><b>Guatemala, Inde, Russie, USA, Zambie :</b> Soutiennent la proposition.</p> <p><b>UE :</b> Accepte la proposition</p> <p><b>IDF :</b> souscrit à la disposition combinée proposée, à l'exception du retrait de la note 348 car il n'est pas nécessaire pour un additif de groupe.</p>					
<p><b>1ère proposition de circulaire :</b> Révoque les dispositions existantes et adopte la disposition associée</p> <p><b>Observations première circulaire :</b></p> <p><b>Australie Chili, Colombie, ECOWAS, Inde, Russie, Singapour, FoodDrinkEurope, IDF</b></p> <p>Nigéria : révoque la disposition existante</p>					

**Catégorie d'aliments n°. 01.6.5. (fromage analogue)**

Dispositions existantes pour les SUCROGLYCÉRIDES, les esters de saccharose d'acides gras et oligoesters de saccharose de type I et de type II

Additif	SIN	Limite max (mg/kg)	Notes	Étape/Adoptée	Catégorie fonctionnelle SIN
Esters de saccharose d'acides gras	473	10000		Adopté 2016	Émulsifiant, agent moussant, agent d'enrobage, stabilisateur

**Disposition combinée proposée pour le nouvel en-tête de groupe esters de saccharose**

Additif	SIN	Limite max (mg/kg)	Notes	Étape/Adoptée	Proposition finale du GTE
ESTERS DE SACCHAROSE	473, 473a, & 474.	10000			Révoque les dispositions existantes et adopte les dispositions combinées comme répertoriées.
<p><b>Proposition de la deuxième circulaire :</b> Révoque les dispositions existantes et adopte une disposition combinée (dans l'attente d'une discussion générale sur la note 348)</p>					

Additif	SIN	Limite max (mg/kg)	Notes	Étape/Adoptée	Proposition finale du GTE
<p><b>Guatemala, Inde, USA, Zambie, IDF</b> : Soutiennent la proposition.</p> <p><b>Russie</b> : souscrit à la proposition à une LM =5000 mg/kg et note 348</p>					
<p><b>1ère proposition de circulaire</b> : Révoque les dispositions existantes et adopte la disposition associée</p> <p><b>Observations première circulaire :</b></p> <p><b>Colombie ECOWAS, Inde, Singapour, IDF</b> : Soutiennent la proposition</p> <p><b>Australie</b> : Comprend la note 348.</p> <p><b>Chili</b>: Requiert que les notes correspondantes soient ajoutées</p> <p><b>Nigéria</b> Révoque la disposition existante</p> <p><b>Russie</b> : souscrit à la proposition à une LM =5000 mg/kg et note 348</p>					

**Catégorie d'aliments n°. 01.7. (Desserts lactés (par exemple entremets, yogourts aux fruits ou aromatisés)**

Dispositions existantes pour les SUCROGLYCÉRIDES, les esters de saccharose d'acides gras et oligoesters de saccharose de type I et de type II

Additif	SIN	Limite max (mg/kg)	Notes	Étape/Adoptée	Catégorie fonctionnelle SIN
SUCROGLYCÉRIDES	474	5000	348 & 362	Adopté 2019	Émulsifiant
Esters de saccharose d'acides gras	473	5000	348 & 362	Adopté 2019	Émulsifiant, agent moussant, agent d'enrobage, stabilisateur
OLIGOESTERS DE SACCHAROSE DE TYPE I ET DE TYPE II	473a	5000	348 & 362	Adopté 2019	Émulsifiant, agent d'enrobage, stabilisateur

**Disposition combinée proposée pour le nouvel en-tête de groupe esters de saccharose**

Additif	SIN	Limite max (mg/kg)	Notes	Étape/Adoptée	Proposition finale du GTE
ESTERS DE SACCHAROSE	473, 473a, & 474.	5000	362		Révoque les dispositions existantes et adopte les dispositions combinées comme répertoriées.
<p><b>Proposition de la deuxième circulaire :</b> Révoque les dispositions existantes et adopte une disposition combinée (dans l'attente d'une discussion générale sur la note 348)</p> <p><b>Guatemala, Inde Malaisie, Russie, USA, Zambie :</b> Soutiennent la proposition.</p> <p><b>IDF :</b> souscrit à la disposition combinée proposée, à l'exception du retrait de la note 348 car il n'est pas nécessaire pour un additif de groupe.</p>					
<p><b>1ère proposition de circulaire :</b> Révoque les dispositions existantes et adopte la disposition associée</p> <p><b>Observations première circulaire :</b></p> <p><b>Australie Chili, Colombie, ECOWAS, Inde, Nigéria, Russie, Singapour, IDF :</b> soutiennent la proposition</p>					

**Catégorie d'aliments n°. 02.2.2 (Matières grasses tartinables, matières grasses laitières tartinables et mélanges tartinables)**

Dispositions existantes pour les SUCROGLYCÉRIDES, les esters de saccharose d'acides gras et oligoesters de saccharose de type I et de type II

Additif	SIN	Limite max (mg/kg)	Notes	Étape/Adoptée	Catégorie fonctionnelle SIN
SUCROGLYCÉRIDES	474	10000	348 & 360	Adopté 2016	Émulsifiant
Esters de saccharose d'acides gras	473	10000	348 & 360	Adopté 2016	Émulsifiant, agent moussant, agent d'enrobage, stabilisateur
OLIGOESTERS DE SACCHAROSE DE TYPE I ET DE TYPE II	473a.	10000	348 & 360	Adopté 2016	Émulsifiant, agent d'enrobage, stabilisateur

**Disposition combinée proposée pour le nouvel en-tête de groupe esters de saccharose**

Additif	SIN	Limite max (mg/kg)	Notes	Étape/Adoptée	Proposition finale du GTE
<b>ESTERS DE SACCHAROSE</b>	473, 473a, & 474.	10000	360		Révoque les dispositions existantes et adopte les dispositions combinées comme répertoriées.
<p><b>Proposition de la deuxième circulaire :</b> Révoque les dispositions existantes et adopte une disposition combinée (dans l'attente d'une discussion générale sur la note 348)</p> <p><b>Inde, Malaisie, Russie, USA, Zambie :</b> Soutiennent la proposition</p> <p><b>UE :</b> Accepte la proposition</p> <p><b>IDF :</b> souscrit à la disposition combinée proposée, à l'exception du retrait de la note 348 car il n'est pas nécessaire pour un additif de groupe.</p>					
<p><b>1ère proposition de circulaire :</b> Révoque les dispositions existantes et adopte la disposition associée</p> <p><b>Observations première circulaire :</b></p> <p>Australie Chili, Colombie, ECOWAS, Inde, Malaisie, Russie, Singapour, FoodDrinkEurope, IDF, soutiennent la proposition</p> <p><b>Nigéria :</b> Révoque les dispositions existantes</p>					

**Catégorie d'aliments n°.02.3 (Émulsions de matières grasses, principalement du type huile dans eau, y compris les produits et les produits mélangés et/ou aromatisés à base d'émulsions de matières grasses)**

Dispositions existantes pour les SUCROGLYCÉRIDES, les esters de saccharose d'acides gras et oligoesters de saccharose de type I et de type II

Additif	SIN	Limite max (mg/kg)	Notes	Étape/Adoptée	Catégorie fonctionnelle SIN
SUCROGLYCÉRIDES	474	5000	102 & 363	Adopté 2016	Émulsifiant
Esters de saccharose d'acides gras	473	5000	102 & 363	Adopté 2016	Émulsifiant, agent moussant, agent d'enrobage, stabilisateur
OLIGOESTERS DE SACCHAROSE DE TYPE I ET DE TYPE II	473a.	5000	102 & 363	Adopté 2016	Émulsifiant, agent d'enrobage, stabilisateur

**Disposition combinée proposée pour le nouvel en-tête de groupe esters de saccharose**

Additif	SIN	Limite max (mg/kg)	Notes	Étape/Adoptée	Proposition finale du GTE
<b>ESTERS DE SACCHAROSE</b>	473, 473a, & 474.	5000	102 & 363		Révoque les dispositions existantes et adopte les dispositions combinées comme répertoriées.
<p><b>Proposition de la deuxième circulaire :</b> Révoque les dispositions existantes et adopte une disposition combinée (dans l'attente d'une discussion générale sur la note 348)</p> <p><b>Inde, Malaisie, Russie, USA, Zambie :</b> Soutiennent la proposition  <b>UE :</b> Accepte la proposition</p> <p><b>1ère proposition de circulaire :</b> Révoque les dispositions existantes et adopte la disposition associée</p> <p><b>Observations première circulaire :</b>  <b>Australie, ECOWAS, Inde, Malaisie, Nigéria, Singapour, IDF</b> soutiennent la proposition  <b>Chili :</b> Soutient la proposition, toutefois cela demande que la limite soit incorporée  <b>Russie :</b> souscrit à la proposition à une LM= 5000 mg/kg</p>					

**Catégorie d'aliments n° 02.4. (Desserts à base de matière grasse (sauf les desserts lactés de la catégorie 01.7))**

Dispositions existantes pour les SUCROGLYCÉRIDES, les esters de saccharose d'acides gras et oligoesters de saccharose de type I et de type II

Additif	SIN	Limite max (mg/kg)	Notes	Étape/Adoptée	Catégorie fonctionnelle SIN
SUCROGLYCÉRIDES	474	5000	348	Adopté 2016	Émulsifiant
Esters de saccharose d'acides gras	473	5000	348	Adopté 2016	Émulsifiant, agent moussant, agent d'enrobage, stabilisateur
OLIGOESTERS DE SACCHAROSE DE TYPE I ET DE TYPE II	473a.	5000	348	Adopté 2016	Émulsifiant, agent d'enrobage, stabilisateur

**Disposition combinée proposée pour le nouvel en-tête de groupe esters de saccharose**

Additif	SIN	Limite max (mg/kg)	Notes	Étape/Adoptée	Proposition finale du GTE
<b>ESTERS DE SACCHAROSE</b>	473, 473a, & 474.	5000			Révoque les dispositions existantes et adopte les dispositions combinées comme répertoriées.
<p><b>Proposition de la deuxième circulaire :</b> Révoque les dispositions existantes et adopte une disposition combinée (dans l'attente d'une discussion générale sur la note 348)</p> <p><b>Inde, Malaisie, Russie, USA, Zambie :</b> Soutiennent la proposition</p> <p><b>UE :</b> Accepte la proposition</p>					
<p><b>1ère proposition de circulaire :</b> Révoque les dispositions existantes et adopte la disposition associée</p> <p><b>Observations première circulaire :</b></p> <p><b>Australie Chili, Colombie, ECOWAS, Inde, Malaisie, Russie, Singapour, IDF,</b> soutiennent la proposition</p> <p><b>Nigéria</b> Révoque la disposition existante</p>					

**Catégorie d'aliments no. 03.0 (Glaces alimentaires y compris sorbets)**

Dispositions existantes pour les SUCROGLYCÉRIDES, les esters de saccharose d'acides gras et oligoesters de saccharose de type I et de type II

Additif	SIN	Limite max (mg/kg)	Notes	Étape/Adoptée	Catégorie fonctionnelle SIN
SUCROGLYCÉRIDES	474	5000	348	Adopté 2016	Émulsifiant
Esters de saccharose d'acides gras	473	5000	348	Adopté 2016	Émulsifiant, agent moussant, agent d'enrobage, stabilisateur
OLIGOESTERS DE SACCHAROSE DE TYPE I ET DE TYPE II	473a.	5000	348	Adopté 2016	Émulsifiant, agent d'enrobage, stabilisateur

**Disposition combinée proposée pour le nouvel en-tête de groupe esters de saccharose**

Additif	SIN	Limite max (mg/kg)	Notes	Étape/Adoptée	Proposition finale du GTE
<b>ESTERS DE SACCHAROSE</b>	473, 473a, & 474.	5000			Révoque les dispositions existantes et adopte les dispositions combinées comme répertoriées.
<p><b>Proposition de la deuxième circulaire :</b> Révoque les dispositions existantes et adopte une disposition combinée (dans l'attente d'une discussion générale sur la note 348)</p> <p><b>Inde, Malaisie, Russie, USA, Zambie :</b> Soutiennent la proposition</p> <p><b>UE :</b> Accepte la proposition</p> <p><b>IDF :</b> souscrit à la disposition combinée proposée, à l'exception du retrait de la note 348 car il n'est pas nécessaire pour un additif de groupe.</p>					
<p><b>1ère proposition de circulaire :</b> Révoque les dispositions existantes et adopte la disposition associée</p> <p><b>Observations première circulaire :</b></p> <p><b>Australie Chili, Colombie, ECOWAS, Inde, Malaisie, Nigéria, Russie, Singapour, FoodDrinkEurope, IDF,</b> soutiennent la proposition</p>					

#### Catégorie d'aliments n°. 04.1.1. 2. (Fruits frais traités en surface)

Dispositions existantes pour les SUCROGLYCÉRIDES, les esters de saccharose d'acides gras et oligoesters de saccharose de type I et de type II

Additif	SIN	Limite max (mg/kg)	Notes	Étape/Adoptée	Catégorie fonctionnelle SIN
SUCROGLYCÉRIDES	474	BPF		Adopté 2009	Émulsifiant

#### Disposition combinée proposée pour le nouvel en-tête de groupe esters de saccharose

Additif	SIN	Limite max (mg/kg)	Notes	Étape/Adoptée	Proposition finale du GTE
<b>ESTERS DE SACCHAROSE</b>	473, 473a, & 474.	1500			Révoque la disposition existante et adopte la disposition combinée à un niveau d'emploi de 1500 mg/kg basé sur le niveau d'emploi présenté par la Chine avec une nouvelle note «Pour un emploi en tant qu'émulsifiant uniquement »

Additif	SIN	Limite max (mg/kg)	Notes	Étape/Adoptée	Proposition finale du GTE
<p><b>Proposition de la deuxième circulaire :</b> Les esters de saccharose ont une DJA numérique et il n'est par conséquent pas approprié d'assigner un niveau d'emploi de BPF (comme cela est actuellement répertorié pour la disposition adoptée pour FC 04.1.1.2). Des observations sont requises sur le niveau d'emploi actuel nécessaire pour accomplir l'effet technique, comme le niveau approprié : a) largement à travers la catégorie d'aliments ; b) dans les produits spécifiques si ce niveau est plus élevé que le niveau d'emploi large.</p> <p><b>UE :</b> soutient l'approche comme suggéré. En outre, l'emploi devrait être restreint à la catégorie "émulsifiant" puisqu'il n'y a pas d'autres catégories associées au SIN 474 et sinon l'emploi était élargi considérablement (SIN 473a ou 473 peut également agir en tant qu'agents d'enrobage). L'emploi en tant qu'émulsifiant semble être en accord avec la description de la note 454 créée à CCFA51.</p> <p><b>Russie :</b> ne souscrit pas à la proposition. Cette catégorie couvre des fruits et les légumes transformés qui ont subi uniquement un traitement comme éplucher, couper, tailler ou râper. Il n'existe pas de justification technologique pour l'emploi d'un émulsifiant pour les fruits frais traités en surface. Cette proposition est utile uniquement dans le cas des fruits transformés</p>					
<p><b>1ère proposition de circulaire :</b> Les esters de saccharose ont une DJA numérique et il n'est par conséquent pas approprié d'assigner un niveau d'emploi des BPF. Des observations par les membres de l'EWG au CCFA52 sont requises le niveau d'emploi actuel nécessaire pour accomplir l'effet technique, comme le niveau approprié: a) largement à travers la catégorie d'aliments ; b) dans les produits spécifiques si ce niveau est plus élevé que le niveau d'emploi large.</p> <p><b>Observations première circulaire :</b></p> <p><b>Canada :</b> Bien que nous notions que la disposition pour SIN 474 dans FC 04.1.1.2de la NGAAA n'indique pas qu'il est utilisé dans le traitement de la surface de la préparation, cela sera son emploi présomptif. Le Canada se demande si la disposition devrait être inclus dans le travail sous l'Annexe de ce GTE pour établir les justifications technologiques pour les additifs ES&amp;T dans cette FC. Ce travail pourrait également examiner des niveaux d'emploi maximaux.</p> <p><b>Chine :</b> autorise SIN 473 dans cette FC à 1500 mg/kg.</p> <p><b>Russie :</b> ne souscrit pas à la proposition. Il n'existe pas de justification technologique pour l'emploi d'un émulsifiant pour les Fruits frais traités en surface.</p>					

**Catégorie d'aliments n°. 04.1.2.8 (Préparations à base de fruits, y compris les pulpes, les purées, les nappages à base de fruits et le lait de coco)**

Dispositions existantes pour les SUCROGLYCÉRIDES, les esters de saccharose d'acides gras et oligoesters de saccharose de type I et de type II

Additif	SIN	Limite max (mg/kg)	Notes	Étape/Adoptée	Catégorie fonctionnelle SIN
SUCROGLYCÉRIDES	474	1500	XS314R	1500	Émulsifiant
Esters de saccharose d'acides gras	473	1500	XS314R	1500	Émulsifiant, agent moussant, agent d'enrobage, stabilisateur
OLIGOESTERS DE SACCHAROSE DE TYPE I ET DE TYPE II	473a.	1500	XS314R	1500	Émulsifiant, agent d'enrobage, stabilisateur



## Disposition combinée proposée pour le nouvel en-tête de groupe esters de saccharose

Additif	SIN	Limite max (mg/kg)	Notes	Étape/Adoptée	Proposition finale du GTE
<b>ESTERS DE SACCHAROSE</b>	473, 473a, & 474.	1500	XS314R		Révoque les dispositions existantes et adopte les dispositions combinées comme répertoriées.
<p><b>Proposition de la deuxième circulaire :</b> Révoque les dispositions existantes et adopte une disposition combinée (dans l'attente d'une discussion générale sur la note 348)</p> <p><b>Inde, Malaisie, Russie, USA, Zambie :</b> Soutiennent la proposition</p> <p><b>UE :</b> Accepte la proposition</p>					
<p><b>1ère proposition de circulaire :</b> Révoque les dispositions existantes et adopte la disposition associée</p> <p><b>Observations première circulaire :</b></p> <p><b>Australie Chili, Colombie, ECOWAS, Inde, Malaisie, Nigéria, Russie, Singapour, FoodDrinkEurope,</b> Soutiennent la proposition</p>					

## Catégorie d'aliments N°. 04.1.2.9 (Desserts à base de fruits, y compris les desserts à base d'eau aromatisée aux fruits)

Dispositions existantes pour les SUCROGLYCÉRIDES, les esters de saccharose d'acides gras et oligoesters de saccharose de type I et de type II

Additif	SIN	Limite max (mg/kg)	Notes	Étape/Adoptée	Catégorie fonctionnelle SIN
SUCROGLYCÉRIDES	474	5000	348	Adopté 2016	Émulsifiant
Esters de saccharose d'acides gras	473	5000	348	Adopté 2016	Émulsifiant, agent moussant, agent d'enrobage, stabilisateur
OLIGOESTERS DE SACCHAROSE DE TYPE I ET DE TYPE II	473a.	5000	348	Adopté 2016	Émulsifiant, agent d'enrobage, stabilisateur

## Disposition combinée proposée pour le nouvel en-tête de groupe esters de saccharose

Additif	SIN	Limite max (mg/kg)	Notes	Étape/Adoptée	Proposition finale du GTE
<b>ESTERS DE SACCHAROSE</b>	473, 473a, & 474.	5000			Révoque les dispositions existantes et adopte les dispositions combinées comme répertoriées.
<p><b>Proposition de la deuxième circulaire :</b> Révoque les dispositions existantes et adopte une disposition combinée (dans l'attente d'une discussion générale sur la note 348)</p> <p><b>Inde, Malaisie, Russie, USA, Zambie :</b> Soutiennent la proposition</p> <p><b>UE :</b> Accepte la proposition</p>					
<p><b>1ère proposition de circulaire :</b> Révoque les dispositions existantes et adopte la disposition associée</p> <p><b>Observations première circulaire :</b></p> <p><b>Australie Chili, Colombie, ECOWAS, Inde, Malaisie, Nigéria, Russie, Singapour, FoodDrinkEurope,</b> soutiennent la proposition</p>					

**Catégorie d'aliments n°. 04.2.2.6** Pulpes et préparations à base de légumes (y compris champignons, racines et tubercules, légumes secs et légumineuses, aloès ordinaire), d'algues marines, de fruits à coque et de graines autres que catégorie 04.2.2.5 (par exemple, desserts et sauces à base de légumes, légumes confits)

Disposition existante pour les sucroglycérides

Additif	SIN	Limite max (mg/kg)	Notes	Étape/Adoptée	Catégorie fonctionnelle SIN
SUCROGLYCÉRIDES	474	5000		Adopté 2009	Émulsifiant

Disposition combinée proposée pour le nouvel en-tête de groupe esters de saccharose

Additif	SIN	Limite max (mg/kg)	Notes	Étape/Adoptée	Proposition finale du GTE
<b>ESTERS DE SACCHAROSE</b>	473, 473a, & 474.	5000	XS38, XS57, XS259R, XS308R & XS321		Révoque les dispositions existantes et adopte les dispositions combinées comme répertoriées.

Additif	SIN	Limite max (mg/kg)	Notes	Étape/Adoptée	Proposition finale du GTE
<p><b>Proposition de la deuxième circulaire :</b> Révoque les dispositions existantes et adopte une disposition combinée (dans l'attente d'une discussion générale sur la note 348)</p> <p><b>Inde, Malaisie, USA, Zambie :</b> Soutiennent la proposition</p> <p><b>Russie :</b> soutient la proposition uniquement pour les fruits à coque et de graines autres que catégorie 04.2.2.5 (par exemple, desserts et sauces à base de légumes, légumes confits)</p>					
<p><b>1ère proposition de circulaire :</b> Révoque les dispositions existantes et adopte une disposition combinée avec les nouvelles notes interdisant l'emploi dans les normes suivantes (puisque les esters de saccharose ne sont pas autorisés) :</p> <p>La Norme Codex pour les champignons comestibles et les produits à base de champignons (concentré, concentré sec ou extrait) (CXS 38-1981), Norme Codex pour les concentrés de tomates (pâte de tomates) (CXS 57-1981), norme pour Tehena (CXS 259R-2007), norme pour Harissa (CXS 308R-2011), et la norme pour les produits à base de ginseng (extrait de ginseng, l'extrait de ginseng à la vapeur) (CXS 321-2015)</p> <p><b>Observations première circulaire :</b></p> <p><b>Chili, Colombie, ECOWAS, Inde, Malaisie, Nigéria, Singapour, FoodDrinkEurope,</b> soutiennent la proposition</p> <p><b>Australie :</b> Soutient, comme présumé il y aura d'autres aliments non standardisés dans la catégorie d'aliments 04.2.2.6 qui ne sont pas visés par CXS38, CXS57, CXS259R, CXS308R et CXS321</p> <p><b>Russie :</b> ne souscrit pas la proposition. La question doit être étudiée plus en détail. Pas tous ces aliments requièrent ces compléments. Valeur incertaine des notes XS57, XS259R, XS308R &amp; XS321. Ils manquent de l'application</p>					

#### **Catégorie d'aliments 05.1.1 (Préparations à base de cacao (poudres) et pâte/tourteau de cacao)**

Dispositions existantes pour les SUCROGLYCÉRIDES, les esters de saccharose d'acides gras et oligoesters de saccharose de type I et de type II

Additif	SIN	Limite max (mg/kg)	Notes	Étape/Adoptée	Catégorie fonctionnelle SIN
Esters de saccharose d'acides gras	473	10000	97 & XS141	Adopté 2016	Émulsifiant, agent moussant, agent d'enrobage, stabilisateur

**Disposition combinée proposée pour le nouvel en-tête de groupe esters de saccharose**

Additif	SIN	Limite max (mg/kg)	Notes	Étape/Adoptée	Proposition finale du GTE
<b>ESTERS DE SACCHAROSE</b>	473, 473a, & 474.	10000	97 & XS141		Révoque les dispositions existantes et adopte les dispositions combinées comme répertoriées.
<p><b>Proposition de la deuxième circulaire :</b> Révoque les dispositions existantes et adopte une disposition combinée (dans l'attente d'une discussion générale sur la note 348)</p> <p><b>Inde, Malaisie, USA, Zambie :</b> soutiennent la proposition</p> <p><b>Russie :</b> souscrit à la proposition à une LM =5000 mg/kg (DJA =30 mg/kg pc)</p>					
<p><b>1ère proposition de circulaire :</b> Révoque les dispositions existantes et adopte la disposition associée</p> <p><b>Observations première circulaire :</b></p> <p><b>Australie, Colombie, ECOWAS, Inde, Malaisie, Singapour, FoodDrinkEurope,</b> soutiennent la proposition</p> <p><b>Nigéria</b> Révoque la disposition existante</p> <p><b>Chili :</b> Requier que la note 348 soit éliminée</p> <p><b>Russie :</b> ne souscrit pas à la proposition. La LM ne devrait pas être plus de 5000mg/kg DJA=30 mg/kg pc. Avec 200 ou 300 g de gâteau au chocolat (par exemple) la consommation de ces FA peut excéder le niveau de paramétrage de de la DJA. La valeur incertaine de la note 97, XS141. Ils manquent de l'application</p>					

### **Catégorie d'aliments n°05.1.2 (Préparations à base de cacao (sirops))**

Dispositions existantes pour les SUCROGLYCÉRIDES, les esters de saccharose d'acides gras et oligoesters de saccharose de type I et de type II

Additif	SIN	Limite max (mg/kg)	Notes	Étape/Adoptée	Catégorie fonctionnelle SIN
SUCROGLYCÉRIDES	474	10000	348	Adopté 2017	Émulsifiant
Esters de saccharose d'acides gras	473	10000	348	Adopté 2017	Émulsifiant, agent moussant, agent d'enrobage, stabilisateur
OLIGOESTERS DE SACCHAROSE DE TYPE I ET DE TYPE II	473a.	10000	348	Adopté 2017	Émulsifiant, agent d'enrobage, stabilisateur

**Disposition combinée proposée pour le nouvel en-tête de groupe esters de saccharose**

Additif	SIN	Limite max (mg/kg)	Notes	Étape/Adoptée	Proposition finale du GTE
<b>ESTERS DE SACCHAROSE</b>	473, 473a, & 474.	10000			Révoque les dispositions existantes et adopte les dispositions combinées comme répertoriées.
<p><b>Proposition de la deuxième circulaire :</b> Révoque les dispositions existantes et adopte une disposition combinée (dans l'attente d'une discussion générale sur la note 348)</p> <p><b>Inde, Malaisie, Russie, USA, Zambie :</b> soutiennent la proposition</p> <p><b>UE :</b> Accepte la proposition</p>					
<p><b>1ère proposition de circulaire :</b> Révoque les dispositions existantes et adopte la disposition associée</p> <p><b>Observations première circulaire :</b></p> <p><b>Australie Chili, Colombie, ECOWAS, Inde, Malaisie, Nigéria, Russie, Singapour, FoodDrinkEurope,</b> soutiennent la proposition</p>					

**Catégorie d'aliments 05.1.3 Pâtes à tartiner à base de cacao (y compris celles pour pâtisseries)**

Dispositions existantes pour les SUCROGLYCÉRIDES, les esters de saccharose d'acides gras et oligoesters de saccharose de type I et de type II

Additif	SIN	Limite max (mg/kg)	Notes	Étape/Adoptée	Catégorie fonctionnelle SIN
SUCROGLYCÉRIDES	474	10000	348	Adopté 2017	Émulsifiant
Esters de saccharose d'acides gras	473	10000	348, XS86	Adopté 2017	Émulsifiant, agent moussant, agent d'enrobage, stabilisateur
OLIGOESTERS DE SACCHAROSE DE TYPE I ET DE TYPE II	473a.	10000	348	Adopté 2017	Émulsifiant, agent d'enrobage, stabilisateur

**Disposition combinée proposée pour le nouvel en-tête de groupe esters de saccharose**

Additif	SIN	Limite max (mg/kg)	Notes	Étape/Adoptée	Proposition finale du GTE
<b>ESTERS DE SACCHAROSE</b>	473, 473a, & 474.	10000	XS86		Révoque les dispositions existantes et adopte les dispositions combinées comme répertoriées.
<p><b>Proposition de la deuxième circulaire :</b> Révoque les dispositions existantes et adopte une disposition combinée (dans l'attente d'une discussion générale sur la note 348)</p> <p><b>Inde, Malaisie, USA, Zambie :</b> soutiennent la proposition</p> <p><b>UE :</b> Accepte la proposition</p> <p><b>Russie :</b> souscrit à la proposition des notes 348 &amp; XS86</p>					
<p><b>1ère proposition de circulaire :</b> Révoque les dispositions existantes et adopte la disposition associée Aucun additif n'est autorisé dans la norme pour le beurre de cacao (CXS 86-1981), et par conséquent la note XS86 devrait s'appliquer aux trois additifs.</p> <p><b>Observations première circulaire :</b></p> <p><b>Australie Chili, Colombie, ECOWAS, Inde, Malaisie, Nigéria, Russie, Singapour, FoodDrinkEurope,</b> soutiennent la proposition</p> <p><b>Nigéria</b> Révoque la disposition existante</p>					

#### **Catégorie d'aliments 05.1.4 (Produits à base de cacao et de chocolat)**

Dispositions existantes pour les SUCROGLYCÉRIDES, les esters de saccharose d'acides gras et oligoesters de saccharose de type I et de type II

Additif	SIN	Limite max (mg/kg)	Notes	Étape/Adoptée	Catégorie fonctionnelle SIN
SUCROGLYCÉRIDES	474	6000	348	2	Émulsifiant
Esters de saccharose d'acides gras	473	6000	348	2	Émulsifiant, agent moussant, agent d'enrobage, stabilisateur
OLIGOESTERS DE SACCHAROSE DE TYPE I ET DE TYPE II	473a.	6000	348	2	Émulsifiant, agent d'enrobage, stabilisateur

**Disposition combinée proposée pour le nouvel en-tête de groupe esters de saccharose**

Additif	SIN	Limite max (mg/kg)	Notes	Étape/Adoptée	Proposition finale du GTE
<b>ESTERS DE SACCHAROSE</b>	473, 473a, & 474.	6000			Interrompt les trois dispositions individuelles, consolide la disposition en tant que nouveaux esters de saccharose et maintient la disposition à l'étape 2.
<p><b>Proposition de la deuxième circulaire :</b> Interrompt les dispositions individuelles et consolide la disposition relative aux nouveaux esters de saccharose et maintient à l'étape actuelle.</p> <p><b>Inde, Malaisie, USA, Zambie, FoodDrinkEurope :</b> soutiennent la proposition</p> <p><b>UE :</b> Accepte la proposition</p> <p><b>Russie :</b> souscrit à la proposition à une LM =5000 mg/kg (DJA =30 mg/kg pc)</p>					
<p><b>1ère proposition de circulaire :</b> Interrompt les dispositions individuelles et consolide la disposition relative aux nouveaux esters de saccharose et maintient à l'étape actuelle. Cette proposition est conforme à la recommandation dans REP19/FA (para 88) ou les dispositions existantes dans FC 05.1.4 ont été recommandées d'être maintenues dans l'attente d'une évaluation d'exposition alimentaire requise pour les trois esters de saccharose par le JECFA. La requête sur la liste prioritaire du JECFA actuelle</p> <p><b>Observations première circulaire :</b></p> <p><b>Australie, Chili, ECOWAS, Inde, Malaisie, Singapour, FoodDrinkEurope, ICA</b> soutiennent la proposition</p> <p><b>Russie :</b> souscrit à la proposition à une LM =5000 mg/kg (DJA =30 mg/kg pc)</p>					

#### **Catégorie d'aliments 05.1.5 (Produits d'imitation du chocolat et succédanés du chocolat)**

Dispositions existantes pour les SUCROGLYCÉRIDES, les esters de saccharose d'acides gras et oligoesters de saccharose de type I et de type II

Additif	SIN	Limite max (mg/kg)	Notes	Étape/Adoptée	Catégorie fonctionnelle SIN
SUCROGLYCÉRIDES	474	6000	348	Adopté 2016	Émulsifiant
Esters de saccharose d'acides gras	473	6000	348	Adopté 2016	Émulsifiant, agent moussant, agent d'enrobage, stabilisateur
OLIGOESTERS DE SACCHAROSE DE TYPE I ET DE TYPE II	473a.	6000	348	Adopté 2016	Émulsifiant, agent d'enrobage, stabilisateur

**Disposition combinée proposée pour le nouvel en-tête de groupe esters de saccharose**

Additif	SIN	Limite max (mg/kg)	Notes	Étape/Adoptée	Proposition finale du GTE
<b>ESTERS DE SACCHAROSE</b>	473, 473a, & 474.	6000			Révoque les dispositions existantes et adopte les dispositions combinées comme répertoriées.
<p><b>Proposition de la deuxième circulaire :</b> Révoque les dispositions existantes et adopte une disposition combinée (dans l'attente d'une discussion générale sur la note 348)</p> <p><b>Inde, Malaisie, USA, Zambie :</b> soutiennent la proposition</p> <p><b>UE :</b> Accepte la proposition</p> <p><b>Russie :</b> souscrit à la proposition à une LM =5000 mg/kg (DJA =30 mg/kg pc)</p>					
<p><b>1ère proposition de circulaire :</b> Révoque les dispositions existantes et adopte la disposition associée</p> <p><b>Observations première circulaire :</b></p> <p><b>Australie Chili, Colombie, ECOWAS, Inde, Malaisie, Singapour, FoodDrinkEurope,</b> soutiennent la proposition</p> <p><b>Nigéria</b> Révoque la disposition existante</p> <p><b>Russie :</b> souscrit à la proposition à une LM =5000 mg/kg (DJA =30 mg/kg pc)</p>					

**Catégorie d'aliments n° 05.2. Confiseries autres que celles mentionnées aux catégories 05.1, 05.3 et 05.4, y compris confiseries dures et tendres, nougats, etc.**

Dispositions existantes pour les SUCROGLYCÉRIDES, les esters de saccharose d'acides gras et oligoesters de saccharose de type I et de type II

Additif	SIN	Limite max (mg/kg)	Notes	Étape/Adoptée	Catégorie fonctionnelle SIN
SUCROGLYCÉRIDES	474	5000	348 & XS309R	Adopté 2017	Émulsifiant
Esters de saccharose d'acides gras	473	5000	348 & XS309R	Adopté 2017	Émulsifiant, agent moussant, agent d'enrobage, stabilisateur
OLIGOESTERS DE SACCHAROSE DE TYPE I ET DE TYPE II	473a.	5000	348 & XS309R	Adopté 2017	Émulsifiant, agent d'enrobage, stabilisateur

**Disposition combinée proposée pour le nouvel en-tête de groupe esters de saccharose**



Additif	SIN	Limite max (mg/kg)	Notes	Étape/Adoptée	Proposition finale du GTE
<b>ESTERS DE SACCHAROSE</b>	473, 473a, & 474.	5000	XS309R		Révoque les dispositions existantes et adopte les dispositions combinées comme répertoriées.
<p><b>Proposition de la deuxième circulaire :</b> Révoque les dispositions existantes et adopte une disposition combinée (dans l'attente d'une discussion générale sur la note 348)</p> <p><b>Inde, Malaisie, Russie, USA :</b> soutiennent la proposition</p> <p><b>UE :</b> Accepte la proposition</p>					
<p><b>1ère proposition de circulaire :</b> Révoque les dispositions existantes et adopte la disposition associée</p> <p><b>Observations première circulaire :</b></p> <p><b>Australie Chili, Colombie, ECOWAS, Inde, Russie, Singapour, FoodDrinkEurope, ICA,</b> soutiennent la proposition</p> <p><b>Nigéria :</b> Révoque la disposition existante</p>					

### **Catégorie d'aliments n° 05.3 ((Chewing-gum)**

Dispositions existantes pour les SUCROGLYCÉRIDES, les esters de saccharose d'acides gras et oligoesters de saccharose de type I et de type II

Additif	SIN	Limite max (mg/kg)	Notes	Étape/Adoptée	Catégorie fonctionnelle SIN
SUCROGLYCÉRIDES	474	12000	348	Adopté 2016	Émulsifiant
Esters de saccharose d'acides gras	473	12000	348	Adopté 2016	Émulsifiant, agent moussant, agent d'enrobage, stabilisateur
OLIGOESTERS DE SACCHAROSE DE TYPE I ET DE TYPE II	473a.	12000	348	Adopté 2016	Émulsifiant, agent d'enrobage, stabilisateur

**Disposition combinée proposée pour le nouvel en-tête de groupe esters de saccharose**

Additif	SIN	Limite max (mg/kg)	Notes	Étape/Adoptée	Proposition finale du GTE
<b>ESTERS DE SACCHAROSE</b>	473, 473a, & 474.	12000			Révoque les dispositions existantes et adopte les dispositions combinées comme répertoriées.

**Proposition de la deuxième circulaire :** Révoque les dispositions existantes et adopte une disposition combinée (dans l'attente d'une discussion générale sur la note 348) *Note du président : En ce qui concerne la question eu égard aux modifications au système SIN, il est de notre opinion qu'aucun changement n'est opportun. Pas tous les "listages de groupe dans la NGAA ont des listages affiliés dans la liste SIN. En tant qu'exemple, le groupe de "Benzoates" n'a pas de listage affilié Si un listage affilié a été effectué pour les esters de saccharose il serait nécessaire de modifier les numéros des trois additifs existants (SIN 473, 473a, et 474), puisque les numéros comme indiqués n'autorisent pas l'établissement d'un numéro « affilié ». Les observations du GTE sont les bienvenus sur cette question. Si on le souhaite, le GTE de l'a NGAA peut faire une recommandation au GT du SIN pour considérer si aucun changement n'est nécessaire à la lumière de l'addition de l'en-tête de groupe « les esters de saccharose ».*

**Inde, USA, Zambie, FoodDrinkEurope** soutiennent la proposition

**UE :** Accepte la proposition

**Japon :** soutient l'adoption de la disposition combinée et conserve les numéros SIN actuels (473, 473a, 474). Les changements dans les SIN ne sont pas nécessaires pour le groupement. En outre les changements dans le numéro SIN peut causer une confusion.

**Russie :** souscrit à la proposition Souscrit à la position du président du GTE sur la note 348 et la question concernant les modifications au système SIN.

**1ère proposition de circulaire :** Révoque les dispositions existantes et adopte la disposition associée

**Observations première circulaire :**

**Australie Chili, Colombie, ECOWAS, Inde, Malaisie, Russie, Singapour** soutiennent la proposition

**Nigéria** Révoque la disposition existante

**ICGA :** peut soutenir l'adoption de la disposition combinée à travers une catégorie -mère dénommée "les esters de saccharose" dans la NGAA. En tant que modifications substantielles, le JEFCA pourrait accepter la révocation des dispositions existantes dans la catégorie d'aliments 05.3. Spécifiquement pour chaque additif alimentaire SIN 473, 473a et 474.

ICGA aimerait également apporter des précisions du président du GTE sur la NGAA sur le possible impact qu'une telle décision peut avoir en termes de listage correspondant de la catégorie-mère dans le Système international de numérotation (c'est-à-dire i.e. Au sein des directives du Codex CXG 36, 2019 versions), comme : quel numéro sera alloué à la catégorie-mère "les esters de saccharose" dans CXG36 ? Cette question peut être différée à l'intra-session du GTE sur le SIN durant le CCFA52.

**Catégorie d'aliments no 05.4 (Décorations (par ex. pour boulangerie fine), nappages (autres que ceux à base de fruits) et sauces sucrées)**

Dispositions existantes pour les SUCROGLYCÉRIDES, les esters de saccharose d'acides gras et oligoesters de saccharose de type I et de type II

Additif	SIN	Limite max (mg/kg)	Notes	Étape/Adoptée	Catégorie fonctionnelle SIN
SUCROGLYCÉRIDES	474	5000	348	Adopté 2016	Émulsifiant
Esters de saccharose d'acides gras	473	5000	348	Adopté 2016	Émulsifiant, agent moussant, agent d'enrobage, stabilisateur
OLIGOESTERS DE SACCHAROSE DE TYPE I ET DE TYPE II	473a.	5000	348 & 387	Adopté 2017	Émulsifiant, agent d'enrobage, stabilisateur

#### Disposition combinée proposée pour le nouvel en-tête de groupe esters de saccharose

Additif	SIN	Limite max (mg/kg)	Notes	Étape/Adoptée	Proposition finale du GTE
<b>ESTERS DE SACCHAROSE</b>	473, 473a, & 474.	5000	387		Révoque les dispositions existantes et adopte les dispositions combinées comme répertoriées.
<p><b>Proposition de la deuxième circulaire :</b> Révoque les dispositions existantes et adopte une disposition combinée (dans l'attente d'une discussion générale sur la note 348)</p> <p><b>Inde, USA, Zambie</b> soutiennent la proposition</p> <p><b>UE :</b> Accepte la proposition</p> <p><b>Russie :</b> souscrit à la proposition des notes 348 &amp; 387 La note 348 devrait être établie à cause de l'action combinée de ces FA.</p>					
<p><b>1ère proposition de circulaire :</b> Révoque les dispositions existantes et adopte la disposition associée</p> <p><b>Observations première circulaire :</b></p> <p><b>Australie Chili, Colombie, ECOWAS, Inde, Nigéria, Russie, Singapour, FoodDrinkEurope,</b> soutiennent la proposition</p>					

#### Catégorie d'aliments n°06.3 (Céréales pour petit déjeuner, y compris les flocons d'avoine)

Disposition existante pour les esters de saccharose d'acides gras

Additif	SIN	Limite max (mg/kg)	Notes	Étape/Adoptée	Catégorie fonctionnelle SIN
Esters de saccharose d'acides gras	473	10000		Adopté 2016	Émulsifiant, agent moussant, agent d'enrobage, stabilisateur

## Disposition combinée proposée pour le nouvel en-tête de groupe esters de saccharose

Additif	SIN	Limite max (mg/kg)	Notes	Étape/Adoptée	Proposition finale du GTE
<b>ESTERS DE SACCHAROSE</b>	473, 473a, & 474.	10000			Révoque les dispositions existantes et adopte les dispositions combinées comme répertoriées.
<p><b>Proposition de la deuxième circulaire :</b> Révoque les dispositions existantes et adopte une disposition combinée (dans l'attente d'une discussion générale sur la note 348)</p> <p><b>Inde, Malaisie, USA, Zambie :</b> soutiennent la proposition</p> <p><b>Russie :</b> souscrit à la proposition avec la LM=5000 mg/kg (DJA=30 mg/kg pc) La note 348 devrait être établie à cause de l'action combinée de ces FA.</p>					
<p><b>1ère proposition de circulaire :</b> Révoque les dispositions existantes et adopte la disposition associée</p> <p><b>Observations première circulaire :</b></p> <p><b>Colombie, ECOWAS, Inde, Malaisie, Nigéria, Singapour, FoodDrinkEurope,</b> soutiennent la proposition</p> <p><b>Australie :</b> Ajoutez la note 348.</p> <p><b>Chili :</b> Requier que les notes correspondantes soient ajoutées</p> <p><b>Russie :</b> souscrit à la proposition à une LM =5000 mg/kg (DJA =30 mg/kg pc)</p>					

**Catégorie d'aliments n° 06.4.1. (Pâtes et nouilles fraîches et produits similaires)**

Dispositions existantes pour les SUCROGLYCÉRIDES, les esters de saccharose d'acides gras et oligoesters de saccharose de type I et de type II

Additif	SIN	Limite max (mg/kg)	Notes	Étape/Adoptée	Catégorie fonctionnelle SIN
SUCROGLYCÉRIDES	474	2000	348 & 370	Adopté 2016	Émulsifiant
Esters de saccharose d'acides gras	473	2000	348 & 370	Adopté 2016	Émulsifiant, agent moussant, agent d'enrobage, stabilisateur
OLIGOESTERS DE SACCHAROSE DE TYPE I ET DE TYPE II	473a.	2000	348 & 370	Adopté 2016	Émulsifiant, agent d'enrobage, stabilisateur

## Disposition combinée proposée pour le nouvel en-tête de groupe esters de saccharose

Additif	SIN	Limite max (mg/kg)	Notes	Étape/Adoptée	Proposition finale du GTE
<b>ESTERS DE SACCHAROSE</b>	473, 473a, & 474.	2000	370		Révoque les dispositions existantes et adopte les dispositions combinées comme répertoriées.
<p><b>Proposition de la deuxième circulaire :</b> Révoque les dispositions existantes et adopte une disposition combinée (dans l'attente d'une discussion générale sur la note 348)</p> <p><b>Inde, USA, Zambie :</b> soutiennent la proposition</p> <p><b>UE :</b> Accepte la proposition</p> <p><b>Russie :</b> souscrit à la proposition La note 348 devrait être établie à cause de l'action combinée de ces FA.</p>					
<p><b>1ère proposition de circulaire :</b> Révoque les dispositions existantes et adopte la disposition associée</p> <p><b>Observations première circulaire :</b></p> <p><b>Australie Chili, Colombie, ECOWAS, Inde, Nigéria, Russie, Singapour, FoodDrinkEurope,</b> soutiennent la proposition</p>					

#### Catégorie d'aliments n° 06.4.2. (Pâtes et nouilles sèches et produits similaires)

Dispositions existantes pour les SUCROGLYCÉRIDES, les esters de saccharose d'acides gras et oligoesters de saccharose de type I et de type II

Additif	SIN	Limite max (mg/kg)	Notes	Étape/Adoptée	Catégorie fonctionnelle SIN
SUCROGLYCÉRIDES	474	4000	211 & 348	Adopté 2016	Émulsifiant
Esters de saccharose d'acides gras	473	4000	211 & 348	Adopté 2016	Émulsifiant, agent moussant, agent d'enrobage, stabilisateur
OLIGOESTERS DE SACCHAROSE DE TYPE I ET DE TYPE II	473a.	4000	211 & 348	Adopté 2016	Émulsifiant, agent d'enrobage, stabilisateur

**Disposition combinée proposée pour le nouvel en-tête de groupe esters de saccharose**

Additif	SIN	Limite max (mg/kg)	Notes	Étape/Adoptée	Proposition finale du GTE
<b>ESTERS DE SACCHAROSE</b>	473, 473a, & 474.	4000	211		Révoque les dispositions existantes et adopte les dispositions combinées comme répertoriées.
<p><b>Proposition de la deuxième circulaire :</b>  <b>Inde, USA, Zambie</b> : soutiennent la proposition  <b>Russie</b> : souscrit à la proposition La note 348 devrait être établie à cause de l'action combinée de ces FA.</p>					
<p><b>1ère proposition de circulaire</b> : Révoque les dispositions existantes et adopte la disposition associée  <u>Observations première circulaire</u> :  <b>Australie Chili, Colombie, ECOWAS, Inde, Nigéria, Russie, Singapour, FoodDrinkEurope</b>, soutiennent la proposition</p>					

**Catégorie d'aliments n° 06.4.3. (Pâtes et nouilles précuites et produits similaires)**

Dispositions existantes pour les SUCROGLYCÉRIDES, les esters de saccharose d'acides gras et oligoesters de saccharose de type I et de type II

Additif	SIN	Limite max (mg/kg)	Notes	Étape/Adoptée	Catégorie fonctionnelle SIN
SUCROGLYCÉRIDES	474	2000	194 & 348	Adopté 2016	Émulsifiant
Esters de saccharose d'acides gras	473	2000	194 & 348	Adopté 2016	Émulsifiant, agent moussant, agent d'enrobage, stabilisateur
OLIGOESTERS DE SACCHAROSE DE TYPE I ET DE TYPE II	473a.	2000	194 & 348	Adopté 2016	Émulsifiant, agent d'enrobage, stabilisateur

**Disposition combinée proposée pour le nouvel en-tête de groupe esters de saccharose**

Additif	SIN	Limite max (mg/kg)	Notes	Étape/Adoptée	Proposition finale du GTE
<b>ESTERS DE SACCHAROSE</b>	473, 473a, & 474.	2000	194		Révoque les dispositions existantes et adopte les dispositions combinées comme répertoriées.

Additif	SIN	Limite max (mg/kg)	Notes	Étape/Adoptée	Proposition finale du GTE
<p><b>Proposition de la deuxième circulaire :</b> Révoque les dispositions existantes et adopte une disposition combinée (dans l'attente d'une discussion générale sur la note 348)</p> <p><b>Inde, Malaisie, USA, Zambie :</b> soutiennent la proposition</p> <p><b>UE :</b> Accepte la proposition</p> <p><b>Russie :</b> souscrit à la proposition La note 348 devrait être établie à cause de l'action combinée de ces FA.</p>					
<p><b>1ère proposition de circulaire :</b> Révoque les dispositions existantes et adopte la disposition associée</p> <p><b>Observations première circulaire :</b></p> <p><b>Australie Chili, Colombie, ECOWAS, Malaisie, Nigéria, Russie, Singapour, FoodDrinkEurope,</b> soutiennent la proposition</p>					

**Catégorie d'aliments n° 06.5. (Desserts à base de céréales et d'amidon (par exemple, gâteaux de riz, pudding au tapioca))**

Dispositions existantes pour les SUCROGLYCÉRIDES, les esters de saccharose d'acides gras et oligoesters de saccharose de type I et de type II

Additif	SIN	Limite max (mg/kg)	Notes	Étape/Adoptée	Catégorie fonctionnelle SIN
SUCROGLYCÉRIDES	474	5000	348	Adopté 2016	Émulsifiant
Esters de saccharose d'acides gras	473	5000	348	Adopté 2016	Émulsifiant, agent moussant, agent d'enrobage, stabilisateur
OLIGOESTERS DE SACCHAROSE DE TYPE I ET DE TYPE II	473a.	5000	348	Adopté 2016	Émulsifiant, agent d'enrobage, stabilisateur

**Disposition combinée proposée pour le nouvel en-tête de groupe esters de saccharose**

Additif	SIN	Limite max (mg/kg)	Notes	Étape/Adoptée	Proposition finale du GTE
<b>ESTERS DE SACCHAROSE</b>	473, 473a, & 474.	5000			Révoque les dispositions existantes et adopte les dispositions combinées comme répertoriées.

Additif	SIN	Limite max (mg/kg)	Notes	Étape/Adoptée	Proposition finale du GTE
<p><b>Proposition de la deuxième circulaire :</b>  <b>Inde, Malaisie, USA, Zambie</b> : soutiennent la proposition  <b>UE</b> : Accepte la proposition  <b>Russie</b> : souscrit à la proposition La note 348 devrait être établie à cause de l'action combinée de ces FA.</p>					
<p><b>1ère proposition de circulaire</b> : Révoque les dispositions existantes et adopte la disposition associée  <b>Observations première circulaire</b> :  <b>Australie Chili, Colombie, ECOWAS, Inde, Nigéria, Russie, Singapour, FoodDrinkEurope</b>, soutiennent la proposition</p>					

**Catégorie d'aliments n°. 06.6 Pâtes à frire (par exemple pour chapelure et enrobage de poisson ou volaille)**

Dispositions existantes pour les SUCROGLYCÉRIDES, les esters de saccharose d'acides gras et oligoesters de saccharose de type I et de type II

Additif	SIN	Limite max (mg/kg)	Notes	Étape/Adoptée	Catégorie fonctionnelle SIN
SUCROGLYCÉRIDES	474	10000	348	Adopté 2016	Émulsifiant
Esters de saccharose d'acides gras	473	10000	348	Adopté 2016	Émulsifiant, agent moussant, agent d'enrobage, stabilisateur
OLIGOESTERS DE SACCHAROSE DE TYPE I ET DE TYPE II	473a.	10000	348	Adopté 2016	Émulsifiant, agent d'enrobage, stabilisateur

**Disposition combinée proposée pour le nouvel en-tête de groupe esters de saccharose**

Additif	SIN	Limite max (mg/kg)	Notes	Étape/Adoptée	Proposition finale du GTE
<b>ESTERS DE SACCHAROSE</b>	473, 473a, & 474.	10000			Révoque les dispositions existantes et adopte les dispositions combinées comme répertoriées.
<p><b>Proposition de la deuxième circulaire :</b></p>					



Additif	SIN	Limite max (mg/kg)	Notes	Étape/Adoptée	Proposition finale du GTE
<p><b>Inde, USA, Zambie</b> : soutiennent la proposition</p> <p><b>UE</b> : Accepte la proposition</p> <p><b>Russie</b> : souscrit à la proposition La note 348 devrait être établie à cause de l'action combinée de ces FA.</p>					
<p><b>1ère proposition de circulaire</b> : Révoque les dispositions existantes et adopte la disposition associée</p> <p><b>Observations première circulaire</b> :</p> <p><b>Australie Chili, Colombie, ECOWAS, Inde, Nigéria, Russie, Singapour</b>, soutiennent la proposition</p>					

**Catégorie d'aliments n°. 06.7 Produits à base de riz précuits ou transformés, y compris les gâteaux de riz (type oriental uniquement)**

Dispositions existantes pour les SUCROGLYCÉRIDES, les esters de saccharose d'acides gras et oligoesters de saccharose de type I et de type II

Additif	SIN	Limite max (mg/kg)	Notes	Étape/Adoptée	Catégorie fonctionnelle SIN
SUCROGLYCÉRIDES	474	10000	348	Adopté 2016	Émulsifiant
Esters de saccharose d'acides gras	473	10000	348	Adopté 2016	Émulsifiant, agent moussant, agent d'enrobage, stabilisateur
OLIGOESTERS DE SACCHAROSE DE TYPE I ET DE TYPE II	473a.	10000	348	Adopté 2016	Émulsifiant, agent d'enrobage, stabilisateur

**Disposition combinée proposée pour le nouvel en-tête de groupe esters de saccharose**

Additif	SIN	Limite max (mg/kg)	Notes	Étape/Adoptée	Proposition finale du GTE
<b>ESTERS DE SACCHAROSE</b>	473, 473a, & 474.	10000			Révoque les dispositions existantes et adopte les dispositions combinées comme répertoriées.
<p><b>Proposition de la deuxième circulaire</b> : Révoque les dispositions existantes et adopte une disposition combinée (dans l'attente d'une discussion générale sur la note 348)</p> <p><b>Inde, USA, Zambie</b> : soutiennent la proposition</p>					

Additif	SIN	Limite max (mg/kg)	Notes	Étape/Adoptée	Proposition finale du GTE
<p><b>UE</b> : Accepte la proposition</p> <p><b>Russie</b> : souscrit à la proposition avec la LM=5000 mg/kg (DJA=30 mg/kg pc) La note 348 devrait être établie à cause de l'action combinée de ces FA.</p>					
<p><b>1ère proposition de circulaire</b> : Révoque les dispositions existantes et adopte la disposition associée</p> <p><b>Observations première circulaire :</b></p> <p><b>Australie Chili, Colombie, ECOWAS, Inde, Singapour</b>, soutiennent la proposition</p> <p><b>Nigéria</b> Révoque la disposition existante</p> <p><b>Russie</b> : souscrit à la proposition à une LM =5000 mg/kg (DJA =30 mg/kg pc)</p>					

#### Catégorie d'aliments n°. 06.8.1. (boissons à base de soja)

Dispositions existantes pour les SUCROGLYCÉRIDES, les esters de saccharose d'acides gras et oligoesters de saccharose de type I et de type II

Additif	SIN	Limite max (mg/kg)	Notes	Étape/Adoptée	Catégorie fonctionnelle SIN
SUCROGLYCÉRIDES	474	20000	348	Adopté 2017	Émulsifiant
Esters de saccharose d'acides gras	473	20000	348	Adopté 2017	Émulsifiant, agent moussant, agent d'enrobage, stabilisateur
OLIGOESTERS DE SACCHAROSE DE TYPE I ET DE TYPE II	473a.	20000	348	Adopté 2017	Émulsifiant, agent d'enrobage, stabilisateur

#### Disposition combinée proposée pour le nouvel en-tête de groupe esters de saccharose

Additif	SIN	Limite max (mg/kg)	Notes	Étape/Adoptée	Proposition finale du GTE
<b>ESTERS DE SACCHAROSE</b>	473, 473a, & 474.	20000	348		Révoque les dispositions existantes et adopte les dispositions combinées comme répertoriées.
<p><b>Proposition de la deuxième circulaire</b> : Révoque les dispositions existantes et adopte une disposition combinée (dans l'attente d'une discussion générale sur la note 348)</p>					

Additif	SIN	Limite max (mg/kg)	Notes	Étape/Adoptée	Proposition finale du GTE
<p><b>Inde, Malaisie, USA, Zambie</b> : soutiennent la proposition</p> <p><b>UE</b> : Accepte la proposition</p> <p><b>Russie</b> : souscrit à la proposition à une LM =200 mg/kg (DJA =30 mg/kg pc) Le niveau de consommation des boissons est plus élevé que celui des produits solides. La note 348 devrait être établie à cause de l'action combinée de ces FA.</p>					
<p><b>1ère proposition de circulaire</b> : Révoque les dispositions existantes et adopte la disposition associée</p> <p><b>Observations première circulaire :</b></p> <p><b>Australie Chili, Colombie, ECOWAS, Inde, Singapour</b>, soutiennent la proposition</p> <p><b>Nigéria</b> Révoque la disposition existante</p> <p><b>Russie</b> : souscrit à la proposition à une LM =200 mg/kg (DJA =30 mg/kg pc) Le niveau de consommation des boissons est plus élevé que celui des produits solides</p>					

#### Catégorie d'aliments n° 07.1 Pain et produits de boulangerie ordinaire et préparations

Dispositions existantes pour les SUCROGLYCÉRIDES, les esters de saccharose d'acides gras et oligoesters de saccharose de type I et de type II

Additif	SIN	Limite max (mg/kg)	Notes	Étape/Adoptée	Catégorie fonctionnelle SIN
SUCROGLYCÉRIDES	474	3000	348	Adopté 2017	Émulsifiant
Esters de saccharose d'acides gras	473	3000	348	Adopté 2017	Émulsifiant, agent moussant, agent d'enrobage, stabilisateur
OLIGOESTERS DE SACCHAROSE DE TYPE I ET DE TYPE II	473a.	3000	348	Adopté 2017	Émulsifiant, agent d'enrobage, stabilisateur

#### **Disposition combinée proposée pour le nouvel en-tête de groupe esters de saccharose**

Additif	SIN	Limite max (mg/kg)	Notes	Étape/Adoptée	Proposition finale du GTE
<b>ESTERS DE SACCHAROSE</b>	473, 473a, & 474.	3000			Révoque les dispositions existantes et adopte les dispositions combinées comme répertoriées.

Additif	SIN	Limite max (mg/kg)	Notes	Étape/Adoptée	Proposition finale du GTE
<p><b>Proposition de la deuxième circulaire :</b> Révoque les dispositions existantes et adopte une disposition combinée (dans l'attente d'une discussion générale sur la note 348)</p> <p><b>Inde, USA, Zambie :</b> soutiennent la proposition</p> <p><b>UE :</b> Accepte la proposition</p> <p><b>Russie :</b> souscrit à la proposition La note 348 devrait être établie à cause de l'action combinée de ces FA.</p>					
<p><b>1ère proposition de circulaire :</b> Révoque les dispositions existantes et adopte la disposition associée</p> <p><b>Observations première circulaire :</b></p> <p><b>Australie Chili, Colombie, ECOWAS, Inde, Nigéria, Russie, Singapour,</b> soutiennent la proposition</p>					

**Catégorie d'aliments n°. 07.2 (Produits de boulangerie fine (sucrés, salés, épicés) et préparations)**

Dispositions existantes pour les SUCROGLYCÉRIDES, les esters de saccharose d'acides gras et oligoesters de saccharose de type I et de type II

Additif	SIN	Limite max (mg/kg)	Notes	Étape/Adoptée	Catégorie fonctionnelle SIN
SUCROGLYCÉRIDES	474	10000	348	Adopté 2016	Émulsifiant
Esters de saccharose d'acides gras	473	10000	348	Adopté 2016	Émulsifiant, agent moussant, agent d'enrobage, stabilisateur
OLIGOESTERS DE SACCHAROSE DE TYPE I ET DE TYPE II	473a.	10000	348	Adopté 2016	Émulsifiant, agent d'enrobage, stabilisateur

**Disposition combinée proposée pour le nouvel en-tête de groupe esters de saccharose**

Additif	SIN	Limite max (mg/kg)	Notes	Étape/Adoptée	Proposition finale du GTE
<b>ESTERS DE SACCHAROSE</b>	473, 473a, & 474.	10000			Révoque les dispositions existantes et adopte les dispositions combinées comme répertoriées.

Additif	SIN	Limite max (mg/kg)	Notes	Étape/Adoptée	Proposition finale du GTE
<p><b>Proposition de la deuxième circulaire :</b> Révoque les dispositions existantes et adopte une disposition combinée (dans l'attente d'une discussion générale sur la note 348)</p> <p><b>Inde, USA, Zambie :</b> soutiennent la proposition</p> <p><b>UE :</b> Accepte la proposition</p> <p><b>Russie :</b> souscrit à la proposition La note 348 devrait être établie à cause de l'action combinée de ces FA.</p>					
<p><b>1ère proposition de circulaire :</b> Révoque les dispositions existantes et adopte la disposition associée</p> <p><b>Observations première circulaire :</b></p> <p><b>Australie Chili, Colombie, ECOWAS, Inde, Russie Singapour,</b> soutiennent proposition</p> <p><b>Nigéria</b> Révoque la disposition existante</p>					

**Catégorie d'aliments n° 08.2.2 (Viande, volaille et gibier compris, traitée thermiquement, en pièces entières ou en morceaux)**

Disposition existante pour les sucroglycérides, les esters de sucroglycérides saccharose d'acides gras

Additif	SIN	Limite max (mg/kg)	Notes	Étape/Adoptée	Catégorie fonctionnelle SIN
SUCROGLYCÉRIDES	474	5000	15, XS96 & XS97	Adopté 2014	Émulsifiant
Esters de saccharose d'acides gras	473	5000	15, XS96 & XS97	Adopté 2016	Émulsifiant, agent moussant, agent d'enrobage, stabilisateur

**Disposition combinée proposée pour le nouvel en-tête de groupe esters de saccharose**

Additif	SIN	Limite max (mg/kg)	Notes	Étape/Adoptée	Proposition finale du GTE
<b>ESTERS DE SACCHAROSE</b>	473, 473a, & 474.	5000	15, XS96 & XS97		Révoque les dispositions existantes et adopte les dispositions combinées comme répertoriées.

Additif	SIN	Limite max (mg/kg)	Notes	Étape/Adoptée	Proposition finale du GTE
<p><b>Proposition de la deuxième circulaire :</b> Révoque les dispositions existantes et adopte une disposition combinée (dans l'attente d'une discussion générale sur la note 348) <i>Note du président : Une requête a été effectuée concernant le besoin de la note 15 (à base de matière grasse ou d'huile) Les deux dispositions originales (SIN 473 et 474) avait la note 15 associé à eux. Des observations sont requises sur le besoin de la note 15 pour cette disposition.</i></p> <p><b>Inde, USA :</b> soutiennent la proposition</p> <p><b>Russie :</b> souscrit à la proposition pour l'exclusion des produits à base de viande dans des pièces entières (uniquement pour les produits en morceaux). Valeur incertaine de de la note 15. Cela manque de l'application. La note 348 devrait être établie à cause de l'action combinée de ces FA.</p> <p><b>Zambie :</b> Soutient l'adoption avec la note 15.</p>					
<p><b>1ère proposition de circulaire :</b> Révoque les dispositions existantes et adopte la disposition associée</p> <p><b>Observations première circulaire :</b></p> <p><b>Chili, Colombie, ECOWAS, Inde, Nigéria Singapour,</b> soutiennent la proposition</p> <p><b>Australie :</b> Est-ce que la note 348 est nécessaire ?</p> <p><b>Russie :</b> souscrit à la proposition pour l'exclusion des produits à base de viande dans des pièces entières (uniquement pour les produits en morceaux). Valeur incertaine de de la note 15. Cela manque de l'application</p>					

**Catégorie d'aliments n°. 08.3.2 (08.3.2 Viande, volaille et gibier compris, traitée thermiquement)**

Disposition existante pour les sucroglycérides, les esters de sucroglycérides saccharose d'acides gras

Additif	SIN	Limite max (mg/kg)	Notes	Étape/Adoptée	Catégorie fonctionnelle SIN
SUCROGLYCÉRIDES	474	5000	15, XS88, XS89 & XS98	Adopté 2014	Émulsifiant
Esters de saccharose d'acides gras	473	5000	15, 373, XS96 & XS97	Adopté 2016	Émulsifiant, agent moussant, agent d'enrobage, stabilisateur

**Disposition combinée proposée pour le nouvel en-tête de groupe esters de saccharose**

Additif	SIN	Limite max (mg/kg)	Notes	Étape/Adoptée	Proposition finale du GTE
<b>ESTERS DE SACCHAROSE</b>	473, 473a, & 474.	5000	15, 373, XS88, XS89 & XS98		Révoque les dispositions existantes et adopte les dispositions combinées comme répertoriées.
<p><b>Proposition de la deuxième circulaire :</b> Révoque les dispositions existantes et adopte une disposition combinée (dans l'attente d'une discussion générale sur la note 348) <i>requête du président : Veuillez fournir des observations sur le besoin de l'inclusion de la note 373 (pour un emploi dans les sauces uniquement) et la note 15 (à base de matière grasse ou d'huile)</i></p> <p><b>Inde, USA :</b> soutiennent la proposition</p> <p><b>Russie :</b> souscrit à la proposition pour l'exclusion des produits à base de viande dans des pièces entières (uniquement pour les produits en morceaux). Valeur incertaine de la note 15. Cela manque de l'application. La note 348 devrait être établie à cause de l'action combinée de ces FA.</p> <p><b>Zambie :</b> Soutient l'adoption avec la note 373</p>					
<p><b>1ère proposition de circulaire :</b> Révoque les dispositions existantes et adopte la disposition associée Les notes XS96 et XS97 dans la disposition adoptée pour les esters de saccharose d'acides gras n'ont pas de sens puisque ces normes de produits correspondent à la catégorie d'aliments 08.2.2. La note 373 a été introduite (Pour emploi dans la sauce uniquement) bien que à l'origine il s'appliquait seulement à la disposition pour les esters de saccharose d'acides gras. <b>Veillez faire un commentaire sur le besoin d'inclure la note 373 dans la disposition pour les esters de saccharose.</b></p> <p><b>Observations première circulaire :</b></p> <p><b>ECOWAS, Inde, Nigéria, Singapour :</b> soutiennent la proposition.</p> <p><b>Australie :</b> Soutient, pas d'observations sur le fait si la note 373 est nécessaire.</p> <p><b>Russie :</b> souscrit à la proposition Valeur incertaine de la note 15. Cela manque à l'application</p>					

#### Catégorie d'aliments n° 09.2.4.1. Poisson et produits de la pêche cuits

Dispositions existantes pour les SUCROGLYCÉRIDES, les esters de saccharose d'acides gras et oligoesters de saccharose de type I et de type II

Additif	SIN	Limite max (mg/kg)	Notes	Étape/Adoptée	Catégorie fonctionnelle SIN
SUCROGLYCÉRIDES	474	4500	241, 348	Adopté 2018	Émulsifiant
Esters de saccharose d'acides gras	473	4500	241, 348	Adopté 2018	Émulsifiant, agent moussant, agent d'enrobage, stabilisateur
OLIGOESTERS DE SACCHAROSE DE TYPE I ET DE TYPE II	473a.	4500	241, 348	Adopté 2018	Émulsifiant, agent d'enrobage, stabilisateur

**Disposition combinée proposée pour le nouvel en-tête de groupe esters de saccharose**

Additif	SIN	Limite max (mg/kg)	Notes	Étape/Adoptée	Proposition finale du GTE
<b>ESTERS DE SACCHAROSE</b>	473, 473a, & 474.	4500	241		Révoque les dispositions existantes et adopte les dispositions combinées comme répertoriées.
<p><b>Proposition de la deuxième circulaire :</b> Révoque les dispositions existantes et adopte une disposition combinée (dans l'attente d'une discussion générale sur la note 348)</p> <p><b>Inde, USA, Zambie :</b> soutiennent la proposition</p> <p><b>UE :</b> Accepte la proposition</p> <p><b>Russie :</b> souscrit à la proposition uniquement pour les produits en morceaux. Valeur incertaine de la note 241. Cela manque à l'application. La note 348 devrait être établie à cause de l'action combinée de ces FA.</p>					
<p><b>1ère proposition de circulaire :</b> Révoque les dispositions existantes et adopte la disposition associée</p> <p><b>Observations première circulaire :</b></p> <p><b>Australie Chili, Colombie, ECOWAS, Inde, Nigéria Singapour,</b> soutiennent proposition</p> <p><b>Russie :</b> souscrit à la proposition uniquement pour les produits en morceaux. Valeur incertaine de la note 241. Cela manque à l'application</p>					

**Catégorie d'aliments n° 10.4 (Desserts à base d'œufs (par ex., flans))**

Dispositions existantes pour les SUCROGLYCÉRIDES, les esters de saccharose d'acides gras et oligoesters de saccharose de type I et de type II

Additif	SIN	Limite max (mg/kg)	Notes	Étape/Adoptée	Catégorie fonctionnelle SIN
SUCROGLYCÉRIDES	474	5000	348	Adopté 2018	Émulsifiant
Esters de saccharose d'acides gras	473	5000	348	Adopté 2018	Émulsifiant, agent moussant, agent d'enrobage, stabilisateur
OLIGOESTERS DE SACCHAROSE DE TYPE I ET DE TYPE II	473a.	5000	348	Adopté 2018	Émulsifiant, agent d'enrobage, stabilisateur

**Disposition combinée proposée pour le nouvel en-tête de groupe esters de saccharose**



Additif	SIN	Limite max (mg/kg)	Notes	Étape/Adoptée	Proposition finale du GTE
<b>ESTERS DE SACCHAROSE</b>	473, 473a, & 474.	5000			Révoque les dispositions existantes et adopte les dispositions combinées comme répertoriées.
<p><b>Proposition de la deuxième circulaire :</b> Révoque les dispositions existantes et adopte une disposition combinée (dans l'attente d'une discussion générale sur la note 348)</p> <p><b>Inde, Malaisie, USA, Zambie :</b> soutiennent la proposition</p> <p><b>UE :</b> Accepte la proposition</p> <p><b>Russie :</b> souscrit à la proposition La note 348 devrait être établie à cause de l'action combinée de ces FA.</p>					
<p><b>1ère proposition de circulaire :</b> Révoque les dispositions existantes et adopte la disposition associée</p> <p><b>Observations première circulaire :</b></p> <p><b>Australie Chili, Colombie, ECOWAS, Inde, Nigéria, Russie, Singapour,</b> soutiennent la proposition</p>					

### Catégorie d'aliments n°. 12.2.1 Fines herbes et épices

Dispositions existantes pour les SUCROGLYCÉRIDES, les esters de saccharose d'acides gras et oligoesters de saccharose de type I et de type II

Additif	SIN	Limite max (mg/kg)	Notes	Étape/Adoptée	Catégorie fonctionnelle SIN
SUCROGLYCÉRIDES	474	2000	348, 422	Adopté 2018	Émulsifiant
Esters de saccharose d'acides gras	473	2000	348, 422	Adopté 2018	Émulsifiant, agent moussant, agent d'enrobage, stabilisateur
OLIGOESTERS DE SACCHAROSE DE TYPE I ET DE TYPE II	473a.	2000	348, 422	Adopté 2018	Émulsifiant, agent d'enrobage, stabilisateur

**Disposition combinée proposée pour le nouvel en-tête de groupe esters de saccharose**

Additif	SIN	Limite max (mg/kg)	Notes	Étape/Adoptée	Proposition finale du GTE
<b>ESTERS DE SACCHAROSE</b>	473, 473a, & 474.	2000	422, XS326, XS327 & XS328		Révoque les dispositions existantes et adopte les dispositions combinées comme répertoriées.
<p><b>Proposition de la deuxième circulaire :</b> Révoque les dispositions existantes et adopte une disposition combinée (dans l'attente d'une discussion générale sur la note 348)</p> <p><b>Inde, Malaisie, USA, Zambie :</b> soutiennent la proposition</p> <p><b>UE :</b> Accepte la proposition</p> <p><b>Russie :</b> Pas de justification technologique pour utilisation de ce FA dans cette Catégorie d'aliments</p>					
<p><b>1ère proposition de circulaire :</b> Révoque les dispositions existantes et adopte la disposition associée Addition des notes XS326, XS327 &amp; XS328 pour refléter que les esters de saccharose ne seraient pas autorisés dans CXS 326-2017 (Norme pour les poivres noirs, blancs et verts), CXS 327-2017 (Norme pour le Cumin), et CXS 328-2017 (Norme pour le Thym sec).</p> <p><b>Observations première circulaire :</b></p> <p><b>Chili, Colombie, ECOWAS, Inde, Singapour :</b> Soutiennent la proposition.</p> <p><b>Nigéria :</b> Révoque la disposition existante</p> <p><b>Australie :</b> Notez que CXS326, CXS327 et CXS328 sont actuellement examinés par l'alignement du GTE pour CCFA52 (dans l'Annexe 4 de la 1ère circulaire). Des changements similaires sont proposés pour les additifs alimentaires individuels, pas le groupe c'est-à-dire la conservation des notes 348 et 422 et l'ajout de XS326, XS327 &amp; XS328</p> <p><b>Russie :</b> ne souscrit pas la proposition. Il n'existe pas de justification technologique. Nous avons compris que ce n'est pas une nouvelle proposition. Toutefois la nécessité pour l'emploi de ces de ces FA dans cette FC n'est pas claire.</p>					

### **Catégorie d'aliments n°. 12.2.2 (Fines herbes et épices)**

Dispositions existantes pour les esters de saccharose d'acides gras et oligoesters de saccharose de type I et de type II

Additif	SIN	Limite max (mg/kg)	Notes	Étape/Adoptée	Catégorie fonctionnelle SIN
Esters de saccharose d'acides gras	473	20000	423, 424 & 425	Adopté 2018	Émulsifiant, agent moussant, agent d'enrobage, stabilisateur
OLIGOESTERS DE SACCHAROSE DE TYPE I ET DE TYPE II	473a.	20000	423, 424 & 425	Adopté 2018	Émulsifiant, agent d'enrobage, stabilisateur

## Disposition combinée proposée pour le nouvel en-tête de groupe esters de saccharose

Additif	SIN	Limite max (mg/kg)	Notes	Étape/Adoptée	Proposition finale du GTE
<b>ESTERS DE SACCHAROSE</b>	473, 473a, & 474.	20000	423, 424 & 425		Révoque les dispositions existantes et adopte les dispositions combinées comme répertoriées avec la nouvelle note "À l'exclusion des sucroglycérides (SIN 474)" puisque les SUCROGLYCÉRIDES n'ont pas l'effet fonctionnel d'agent d'enrobage.
<p><b>Proposition de la deuxième circulaire :</b> Révoque les dispositions existantes et adopte une disposition combinée (dans l'attente d'une discussion générale sur la note 348) avec inclusion de la nouvelle note : "À l'exclusion des sucroglycérides (SIN 474)" puisque les SUCROGLYCÉRIDES n'ont pas l'effet fonctionnel d'agent d'enrobage.</p> <p><b>UE :</b> Accepte la proposition</p> <p><b>Inde, USA :</b> soutiennent la proposition</p> <p><b>Russie :</b> En réponse à la première lettre a fait une erreur Pas de justification technologique pour utilisation de ce FA dans cette Catégorie d'aliments</p> <p><b>Zambie :</b> soutient l'adoption de la disposition combinée (SIN 473 et SIN 473a) plus la nouvelle note</p> <p><b>1ère proposition de circulaire :</b> Révoque les dispositions existantes et adopte la disposition associée Ajouter une nouvelle note : "À l'exclusion des sucroglycérides (SIN 474)" puisque les SUCROGLYCÉRIDES n'ont pas l'effet fonctionnel d'agent d'enrobage.</p> <p><b>Observations première circulaire :</b></p> <p><b>Chili, Colombie, ECOWAS, Inde, Nigéria, Russie, Singapour :</b> soutiennent la proposition.</p> <p><b>Australie :</b> Soutient, incluant l'addition de la nouvelle note</p>					

## Catégorie d'aliments n° 12.5 (Potages et bouillons)

Dispositions existantes pour les SUCROGLYCÉRIDES, les esters de saccharose d'acides gras et oligoesters de saccharose de type I et de type II

Additif	SIN	Limite max (mg/kg)	Notes	Étape/Adoptée	Catégorie fonctionnelle SIN
SUCROGLYCÉRIDES	474	2000	345	Adopté 2015	Émulsifiant
Esters de saccharose d'acides gras	473	2000	345	Adopté 2015	Émulsifiant, agent moussant, agent d'enrobage, stabilisateur

## Disposition combinée proposée pour le nouvel en-tête de groupe esters de saccharose

Additif	SIN	Limite max (mg/kg)	Notes	Étape/Adoptée	Proposition finale du GTE
<b>ESTERS DE SACCHAROSE</b>	473, 473a, & 474.	2000			Révoque les dispositions existantes et adopte les dispositions combinées comme répertoriées.
<p><b>Proposition de la deuxième circulaire :</b> SIN 473a n'était pas inclus dans CXS 117-1981 lorsque l'exercice de l'alignement a été entrepris. Toutefois, ainsi qu'indiqué dans les observations, l'inclusion de SIN 473a pourrait être examinée en tant que partie de cet exercice. L'inclusion de SIN 473a ne résultera pas dans une exposition additionnelle (dans le groupe de la DJA), puisque l'emploi des additifs étaient seuls ou en combinaison. Le retrait de la note 345 sera la façon la plus simple d'accomplir l'inclusion de SIN 473a ; Proposition : Révoque les dispositions existantes et adopte les dispositions combinées avec le retrait de la note 345.</p> <p><b>USA :</b> Soutiennent la proposition.</p> <p><b>1ère proposition de circulaire :</b> Révoque les dispositions existantes et adopte la disposition associée. Réviser la note 345 pour éclaircir l'exclusion de SIN 473a "Note révisée 345 : Pour un emploi dans les produits conformément à la Norme Codex pour les Bouillons et les Consommés (CODEX STAN 117-1981) esters de saccharose d'acides gras (SIN 473) sucroglycérides (SIN 474) seul ou en combinaison à 2000 mg/kg.</p> <p><b>Observations première circulaire :</b></p> <p><b>Chili, Colombie, ECOWAS, Inde, Nigéria, Russie, Singapour, FoodDrinkEurope :</b> Soutiennent la proposition.</p> <p><b>Australie :</b> Il n'est pas clair pourquoi SIN 473a devrait être exclu de cette disposition. Quelle catégorie fonctionnelle est examinée ici ?</p> <p>Suggère que les trois comme groupe devrait être examinée pour la disposition.</p> <p><b>Canada :</b> Bien que cette proposition soit cohérente avec le résultat de l'alignement, et le Canada n'a pas d'objection, nous nous demandons si cela vaudrait la peine de distribuer pour observations si SIN 473 a un emploi dans cette FC. S'il y a une justification pour l'emploi, le groupe de dispositions pourrait être appliqué. Nous notons que le Comité du Codex sur les soupes et les potages ont été abolis et donc que l'amendement des dispositions pour les additifs alimentaires dans cette FC relève de la compétence du CCFA.</p>					

**Catégorie d'aliments n° 12.6. 1 (Sauces émulsionnées, claires ou trempettes (par ex. mayonnaise, sauces pour salades, trempette à l'oignon))**

Dispositions existantes pour les SUCROGLYCÉRIDES, les esters de saccharose d'acides gras et oligoesters de saccharose de type I et de type II

Additif	SIN	Limite max (mg/kg)	Notes	Étape/Adoptée	Catégorie fonctionnelle SIN
SUCROGLYCÉRIDES	474	2000	348, 426	Adopté 2018	Émulsifiant
Esters de saccharose d'acides gras	473	2000	348, 426	Adopté 2018	Émulsifiant, agent moussant, agent d'enrobage, stabilisateur
OLIGOESTERS DE SACCHAROSE DE TYPE I ET DE TYPE II	473a.	2000	348, 426	Adopté 2018	Émulsifiant, agent d'enrobage, stabilisateur

**Disposition combinée proposée pour le nouvel en-tête de groupe esters de saccharose**

Additif	SIN	Limite max (mg/kg)	Notes	Étape/Adoptée	Proposition finale du GTE
<b>ESTERS DE SACCHAROSE</b>	473, 473a, & 474.	2000	426		Révoque les dispositions existantes et adopte les dispositions combinées comme répertoriées.
<p><b>Proposition de la deuxième circulaire :</b> Révoque les dispositions existantes et adopte une disposition combinée (dans l'attente d'une discussion générale sur la note 348)</p> <p><b>Inde, Malaisie, USA, Zambie :</b> Soutiennent la proposition</p> <p><b>UE :</b> Accepte la proposition</p> <p><b>Russie :</b> souscrit à la proposition. La note 348 devrait être établie à cause de l'action combinée de ces FA.</p>					
<p><b>1ère proposition de circulaire :</b> Révoque les dispositions existantes et adopte la disposition associée</p> <p><b>Observations première circulaire :</b></p> <p><b>Australie Chili, Colombie, ECOWAS, Inde, Nigéria, Russie, Singapour, FoodDrinkEurope :</b> Soutiennent la proposition.</p>					

**Catégorie d'aliments n° 12.6.2 Sauces non émulsionnées (par ex. ketchup, sauce au fromage, sauce à la crème, sauce brune)**

Dispositions existantes pour les SUCROGLYCÉRIDES, les esters de saccharose d'acides gras et oligoesters de saccharose de type I et de type II

Additif	SIN	Limite max (mg/kg)	Notes	Étape/Adoptée	Catégorie fonctionnelle SIN
SUCROGLYCÉRIDES	474	10000	348	Adopté 2018	Émulsifiant
Esters de saccharose d'acides gras	473	10000	348	Adopté 2018	Émulsifiant, agent moussant, agent d'enrobage, stabilisateur
OLIGOESTERS DE SACCHAROSE DE TYPE I ET DE TYPE II	473a.	10000	348	Adopté 2018	Émulsifiant, agent d'enrobage, stabilisateur

**Disposition combinée proposée pour le nouvel en-tête de groupe esters de saccharose**

Additif	SIN	Limite max (mg/kg)	Notes	Étape/Adoptée	Proposition finale du GTE
<b>ESTERS DE SACCHAROSE</b>	473, 473a, & 474.	10000			<p>1. Révoque les dispositions existantes et adopte une disposition combinée comme répertorié l'inclusion d'une nouvelle note "pour les produits conformément à la Norme régionale pour la sauce de Chili (CXS 306R-2011) : seuls les esters de saccharose d'acides gras (SIN 473) pour un emploi en tant qu'émulsifiant jusqu'à 5000 mg/kg (à l'exclusion de l'emploi de sucroglycérides (SIN 474) Les oligoesters de saccharose de type I et de type II (SIN 473a))".</p> <p>2. Requier CCASIA pour examiner si SIN 473a et 474 sont justifiés dans cet aliment, en tant qu'émulsifiants jusqu'à 5000 mg/kg.</p>
<p><b>Proposition de la deuxième circulaire:</b> Observations requises sur deux suggestions du Canada (les deux suggestions peuvent être entreprises au même moment (la première implantée dans le 52<sup>ème</sup> CCFA, et le deuxième a envoyé une requête à CCASIA lors du 52<sup>ème</sup> CCFA):1. Ajout une <b>nouvelle note:</b> "Pour les produits conformément à la Norme régionale pour la sauce de Chili (CXS 306R-2011): seuls les esters de saccharose d'acides gras (SIN 473) pour un emploi en tant qu'émulsifiant jusqu'à 5000 mg/kg (à l'exclusion de l'emploi de sucroglycérides (SIN 474) Les oligoesters de saccharose de type I et de type II (SIN 473a))". Requier CCASIA d'examiner si SIN 473a et 474 sont justifiés dans cet aliment, en vue d'adopter un groupe de disposition pour les ESTERS DE SACCHAROSE et avec une note, « Pour les produits conformément à la Norme régionale pour la sauce de Chili (CXS 306R-2011) : uniquement pour un emploi en tant qu'émulsifiants jusqu'à 5000 mg/kg".</p> <p><b>Inde, Malaisie, Russie, USA :</b> Soutiennent la proposition</p> <p><b>UE :</b> accepte l'implantation des deux suggestions à CCFA52</p> <p><b>Zambie :</b> soutient l'addition de la nouvelle note comme proposé par le Canada : "Pour les produits conformément à la Norme régionale pour la sauce de Chili (CXS 306R-2011) : seuls les esters de saccharose d'acides gras (SIN 473) pour un emploi en tant qu'émulsifiant jusqu'à 5000 mg/kg (à l'exclusion de l'emploi de sucroglycérides (SIN 474) Les oligoesters de saccharose de type I et de type II (SIN 473a))".</p>					
<p><b>1ère proposition de circulaire :</b> Révoque les dispositions existantes et adopte la disposition associée</p> <p><b>Observations première circulaire :</b></p> <p><b>Australie Chili, Colombie, ECOWAS, Inde, Nigéria, Russie, Singapour, FoodDrinkEurope :</b> Soutiennent la proposition.</p> <p><b>Canada :</b> Cette catégorie d'aliments inclut CXS 306R-2011 (Norme régionale pour la sauce de Chili), qui inclut uniquement une disposition pour les esters de saccharose d'acides gras à 5.000 mg/kg. Nous recommandons l'ajout d'une note à cette disposition pour adapter cette norme. Nous proposons deux options pour une note :</p> <p>Pour être conforme à la proposition dans FC 12.5 ci-dessus, nous suggérons, "pour les produits conformément à la Norme régionale pour la sauce de Chili (CXS 306R-2011) : seuls les esters de saccharose d'acides gras (SIN 473) pour un emploi en tant qu'émulsifiant jusqu'à 5000 mg/kg (à l'exclusion de l'emploi de sucroglycérides (SIN 474) Les oligoesters de saccharose de type I et de type II (SIN 473a))".</p> <p>Requier CCASIA d'examiner si SIN 473a et 474 sont justifiés dans cet aliment, en vue d'adopter un groupe de disposition pour les ESTERS DE SACCHAROSE et avec une note, « Pour les produits conformément à la Norme régionale pour la sauce de Chili (CXS 306R-2011) : uniquement pour un emploi en tant qu'émulsifiants jusqu'à 5000 mg/kg".</p>					

**Catégorie d'aliments n°12.6.3 (Préparations pour sauces et jus)**

Dispositions existantes pour les SUCROGLYCÉRIDES, les esters de saccharose d'acides gras et oligoesters de saccharose de type I et de type II

Additif	SIN	Limite max (mg/kg)	Notes	Étape/Adoptée	Catégorie fonctionnelle SIN
SUCROGLYCÉRIDES	474	10000	127 & 348	Adopté 2018	Émulsifiant
Esters de saccharose d'acides gras	473	10000	127 & 348	Adopté 2018	Émulsifiant, agent moussant, agent d'enrobage, stabilisateur
OLIGOESTERS DE SACCHAROSE DE TYPE I ET DE TYPE II	473a.	10000	127 & 348	Adopté 2018	Émulsifiant, agent d'enrobage, stabilisateur

**Disposition combinée proposée pour le nouvel en-tête de groupe esters de saccharose**

Additif	SIN	Limite max (mg/kg)	Notes	Étape/Adoptée	Proposition finale du GTE
<b>ESTERS DE SACCHAROSE</b>	473, 473a, & 474.	10000	127		Révoque les dispositions existantes et adopte les dispositions combinées comme répertoriées.
<p><b>Proposition de la deuxième circulaire :</b> Révoque les dispositions existantes et adopte une disposition combinée (dans l'attente d'une discussion générale sur la note 348)</p> <p><b>Inde, Malaisie, USA, Zambie :</b> Soutiennent la proposition</p> <p><b>UE :</b> Accepte la proposition</p> <p><b>Russie :</b> souscrit à la proposition. La note 348 devrait être établie à cause de l'action combinée de ces FA.</p>					
<p><b>1ère proposition de circulaire :</b> Révoque les dispositions existantes et adopte la disposition associée</p> <p><b>Observations première circulaire :</b></p> <p><b>Australie Chili, Colombie, ECOWAS, Inde, Nigéria, Russie, Singapour, FoodDrinkEurope :</b> Soutiennent la proposition.</p>					

**Catégorie d'aliments N°. 12.6.4 Sauces claires (par ex. sauce de poisson)**

Dispositions existantes pour les SUCROGLYCÉRIDES, les esters de saccharose d'acides gras et oligoesters de saccharose de type I et de type II

Additif	SIN	Limite max (mg/kg)	Notes	Étape/Adoptée	Catégorie fonctionnelle SIN
SUCROGLYCÉRIDES	474	10000	348, XS302	Adopté 2018	Émulsifiant
Esters de saccharose d'acides gras	473	10000	348, XS302	Adopté 2018	Émulsifiant, agent moussant, agent d'enrobage, stabilisateur
OLIGOESTERS DE SACCHAROSE DE TYPE I ET DE TYPE II	473a.	10000	348, XS302	Adopté 2018	Émulsifiant, agent d'enrobage, stabilisateur

**Disposition combinée proposée pour le nouvel en-tête de groupe esters de saccharose**

Additif	SIN	Limite max (mg/kg)	Notes	Étape/Adoptée	Proposition finale du GTE
<b>ESTERS DE SACCHAROSE</b>	473, 473a, & 474.	10000	XS302		Révoque les dispositions existantes et adopte les dispositions combinées comme répertoriées.
<p><b>Proposition de la deuxième circulaire :</b> Révoque les dispositions existantes et adopte une disposition combinée (dans l'attente d'une discussion générale sur la note 348)</p> <p><b>Inde, Malaisie, Zambie :</b> Soutiennent la proposition</p> <p><b>UE :</b> Accepte la proposition</p> <p><b>Russie :</b> La note 348 devrait être établie à cause de l'action combinée de ces FA.</p>					
<p><b>1ère proposition de circulaire :</b> Révoque les dispositions existantes et adopte la disposition associée</p> <p><b>Observations première circulaire :</b></p> <p><b>Australie Chili, Colombie, ECOWAS, Inde, Nigéria, Singapour :</b> Soutiennent la proposition.</p> <p><b>Russie :</b> À ce point nous débattons l'emploi de FA dans la FC sauces claires (par ex. sauce de poisson) / La note XS302 interdit l'utilisation de ce FA dans des produits conformément à la Norme pour la sauce de poisson CODEX STAN 302-2011). Ce n'est pas clair que nous interdisons</p>					

**Catégorie d'aliments n° 13.3. Aliments diététiques destinés à des usages médicaux (à l'exclusion des produits de la catégorie d'aliments 13.1)**

Dispositions existantes pour les SUCROGLYCÉRIDES, les esters de saccharose d'acides gras et oligoesters de saccharose de type I et de type II



Additif	SIN	Limite max (mg/kg)	Notes	Étape/Adoptée	Catégorie fonctionnelle SIN
SUCROGLYCÉRIDES	474	5000	348	Adopté 2018	Émulsifiant
Esters de saccharose d'acides gras	473	5000	348	Adopté 2018	Émulsifiant, agent moussant, agent d'enrobage, stabilisateur
OLIGOESTERS DE SACCHAROSE DE TYPE I ET DE TYPE II	473a.	5000	348	Adopté 2018	Émulsifiant, agent d'enrobage, stabilisateur

#### Disposition combinée proposée pour le nouvel en-tête de groupe esters de saccharose

Additif	SIN	Limite max (mg/kg)	Notes	Étape/Adoptée	Proposition finale du GTE
<b>ESTERS DE SACCHAROSE</b>	473, 473a, & 474.	5000			Révoque les dispositions existantes et adopte les dispositions combinées comme répertoriées.
<p><b>Proposition de la deuxième circulaire :</b> Révoque les dispositions existantes et adopte une disposition combinée (dans l'attente d'une discussion générale sur la note 348)</p> <p><b>Inde, Malaisie :</b> Soutiennent la proposition</p> <p><b>UE :</b> Accepte la proposition</p> <p><b>Russie :</b> La note 348 devrait être établie à cause de l'action combinée de ces FA.</p>					
<p><b>1ère proposition de circulaire :</b> Révoque les dispositions existantes et adopte la disposition associée</p> <p><b>Observations première circulaire :</b></p> <p><b>Australie Chili, Colombie, ECOWAS, Inde Malaisie, Nigéria, Russie, Singapour, FoodDrinkEurope :</b> Soutiennent la proposition.</p>					

#### Catégorie d'aliments n° 13.4. Aliments diététiques pour régimes amaigrissants et réduction de poids

Dispositions existantes pour les SUCROGLYCÉRIDES, les esters de saccharose d'acides gras et oligoesters de saccharose de type I et de type II

Additif	SIN	Limite max (mg/kg)	Notes	Étape/Adoptée	Catégorie fonctionnelle SIN
SUCROGLYCÉRIDES	474	5000	348	Adopté 2018	Émulsifiant

Additif	SIN	Limite max (mg/kg)	Notes	Étape/Adoptée	Catégorie fonctionnelle SIN
Esters de saccharose d'acides gras	473	5000	348	Adopté 2018	Émulsifiant, agent moussant, agent d'enrobage, stabilisateur
OLIGOESTERS DE SACCHAROSE DE TYPE I ET DE TYPE II	473a.	5000	348	Adopté 2018	Émulsifiant, agent d'enrobage, stabilisateur

**Disposition combinée proposée pour le nouvel en-tête de groupe esters de saccharose**

Additif	SIN	Limite max (mg/kg)	Notes	Étape/Adoptée	Proposition finale du GTE
<b>ESTERS DE SACCHAROSE</b>	473, 473a, & 474.	5000			Révoque les dispositions existantes et adopte les dispositions combinées comme répertoriées.
<p><b>Proposition de la deuxième circulaire :</b> Révoque les dispositions existantes et adopte une disposition combinée (dans l'attente d'une discussion générale sur la note 348)</p> <p><b>Inde, Malaisie :</b> Soutiennent la proposition</p> <p><b>UE :</b> Accepte la proposition</p> <p><b>Russie :</b> La note 348 devrait être établie à cause de l'action combinée de ces FA.</p>					
<p><b>1ère proposition de circulaire :</b> Révoque les dispositions existantes et adopte la disposition associée</p> <p><b>Observations première circulaire :</b></p> <p><b>Australie, Chili, Colombie, ECOWAS, Inde Malaisie, Nigéria, Russie, Singapour :</b> Soutiennent la proposition.</p>					

**Catégorie d'aliments n°. 13.6. Suppléments alimentaires**

Dispositions existantes pour les SUCROGLYCÉRIDES, les esters de saccharose d'acides gras et oligoesters de saccharose de type I et de type II

Additif	SIN	Limite max (mg/kg)	Notes	Étape/Adoptée	Catégorie fonctionnelle SIN
SUCROGLYCÉRIDES	474	20000	348	Adopté 2018	Émulsifiant
Esters de saccharose d'acides gras	473	20000	348	Adopté 2018	Émulsifiant, agent moussant, agent d'enrobage, stabilisateur

Additif	SIN	Limite max (mg/kg)	Notes	Étape/Adoptée	Catégorie fonctionnelle SIN
OLIGOESTERS DE SACCHAROSE DE TYPE I ET DE TYPE II	473a.	20000	348	Adopté 2018	Émulsifiant, agent d'enrobage, stabilisateur

**Disposition combinée proposée pour le nouvel en-tête de groupe esters de saccharose**

Additif	SIN	Limite max (mg/kg)	Notes	Étape/Adoptée	Proposition finale du GTE
<b>ESTERS DE SACCHAROSE</b>	473, 473a, & 474.	20000			Révoque les dispositions existantes et adopte les dispositions combinées comme répertoriées.
<p><b>Proposition de la deuxième circulaire :</b> Révoque les dispositions existantes et adopte une disposition combinée (dans l'attente d'une discussion générale sur la note 348)</p> <p><b>Inde, IADSA :</b> Soutiennent la proposition</p> <p><b>UE :</b> Accepte la proposition</p> <p><b>Russie :</b> La note 348 devrait être établie à cause de l'action combinée de ces FA.</p>					
<p><b>1ère proposition de circulaire :</b> Révoque les dispositions existantes et adopte la disposition associée</p> <p><b>Observations première circulaire :</b></p> <p><b>Australie, Chili, Colombie, ECOWAS, Inde, Nigéria, Russie, Singapour, FoodDrinkEurope, IADSA :</b> Soutiennent la proposition.</p>					

**Catégorie d'aliments n° 14.1.4 Boissons aromatisée à base d'eau, y compris les boissons pour sportifs et les boissons « énergétiques » ou « électrolytes », et les boissons concentrées**

Dispositions existantes pour les SUCROGLYCÉRIDES, les esters de saccharose d'acides gras et oligoesters de saccharose de type I et de type II

Additif	SIN	Limite max (mg/kg)	Notes	Étape/Adoptée	Catégorie fonctionnelle SIN
SUCROGLYCÉRIDES	474	200	219, 348	Adopté 2018	Émulsifiant
Esters de saccharose d'acides gras	473	200	219, 348	Adopté 2018	Émulsifiant, agent moussant, agent d'enrobage, stabilisateur

Additif	SIN	Limite max (mg/kg)	Notes	Étape/Adoptée	Catégorie fonctionnelle SIN
OLIGOESTERS DE SACCHAROSE DE TYPE I ET DE TYPE II	473a.	200	219, 348	Adopté 2018	Émulsifiant, agent d'enrobage, stabilisateur

**Disposition combinée proposée pour le nouvel en-tête de groupe esters de saccharose**

Additif	SIN	Limite max (mg/kg)	Notes	Étape/Adoptée	Proposition finale du GTE
<b>ESTERS DE SACCHAROSE</b>	473, 473a, & 474.	200	219		Révoque les dispositions existantes et adopte les dispositions combinées comme répertoriées.
<p><b>Proposition de la deuxième circulaire :</b> Révoque les dispositions existantes et adopte une disposition combinée (dans l'attente d'une discussion générale sur la note 348)</p> <p><b>Costa Rica, Égypte, Guatemala, Inde, Malaisie, USA, Zambie, ICBA :</b> soutiennent la proposition</p> <p><b>UE :</b> Accepte la proposition</p> <p><b>Russie :</b> La note 348 devrait être établie à cause de l'action combinée de ces FA.</p>					
<p><b>1ère proposition de circulaire :</b> Révoque les dispositions existantes et adopte la disposition associée</p> <p><b>Observations première circulaire :</b></p> <p><b>Australie, Chili, Colombie, ECOWAS, Inde, Malaisie, Nigéria, Russie, Singapour, FoodDrinkEurope :</b> Soutiennent la proposition.</p>					

**Catégorie d'aliments n° 14.1.5.(Café et succédanés, thés, infusions et autres boissons chaudes à base de céréales ou de grains, à l'exclusion du cacao)**

Dispositions existantes pour les SUCROGLYCÉRIDES, les esters de saccharose d'acides gras et oligoesters de saccharose de type I et de type II

Additif	SIN	Limite max (mg/kg)	Notes	Étape/Adoptée	Catégorie fonctionnelle SIN
SUCROGLYCÉRIDES	474	1000	176, 348	Adopté 2018	Émulsifiant
Esters de saccharose d'acides gras	473	1000	176, 348	Adopté 2018	Émulsifiant, agent moussant, agent d'enrobage, stabilisateur
OLIGOESTERS DE SACCHAROSE DE TYPE I ET DE TYPE II	473a.	1000	176, 348	Adopté 2018	Émulsifiant, agent d'enrobage, stabilisateur

## Disposition combinée proposée pour le nouvel en-tête de groupe esters de saccharose

Additif	SIN	Limite max (mg/kg)	Notes	Étape/Adoptée	Proposition finale du GTE
<b>ESTERS DE SACCHAROSE</b>	473, 473a, & 474.	1000	176		Révoque les dispositions existantes et adopte les dispositions combinées comme répertoriées.
<p><b>Proposition de la deuxième circulaire :</b> Révoque les dispositions existantes et adopte une disposition combinée (dans l'attente d'une discussion générale sur la note 348)</p> <p><b>Costa Rica, Égypte, Guatemala, Inde, Malaisie, USA, ICBA :</b> soutiennent la proposition</p> <p><b>UE :</b> Accepte la proposition</p> <p><b>Russie :</b> souscrit à la proposition de la LM=200mg/kg. Le niveau de consommation des boissons est supérieur à celui des produits solides. La note 348 devrait être établie à cause de l'action combinée de ces FA.</p> <p><b>Zambie :</b> Soutient l'adoption de la disposition combinée avec une LM inférieure à= 200mg/kg à cause de la fréquence de la consommation des boissons.</p>					
<p><b>1ère proposition de circulaire :</b> Révoque les dispositions existantes et adopte la disposition associée</p> <p><b>Observations première circulaire :</b></p> <p><b>Australie, Chili, Colombie, ECOWAS, Inde, Malaisie, Nigéria, Singapour, FoodDrinkEurope :</b> Soutiennent la proposition.</p> <p><b>Russie :</b> souscrit à la proposition de la LM= 200 mg/kg. Le niveau de consommation des boissons est plus élevé que celui des produits solides</p>					

## Catégorie d'aliments n°14.2.6. Boissons spiritueuses distillées contenant plus de 15% d'alcool.

Dispositions existantes pour les SUCROGLYCÉRIDES, les esters de saccharose d'acides gras et oligoesters de saccharose de type I et de type II

Additif	SIN	Limite max (mg/kg)	Notes	Étape/Adoptée	Catégorie fonctionnelle SIN
SUCROGLYCÉRIDES	474	5000	348, 431	Adopté 2018	Émulsifiant
Esters de saccharose d'acides gras	473	5000	348, 431	Adopté 2018	Émulsifiant, agent moussant, agent d'enrobage, stabilisateur
OLIGOESTERS DE SACCHAROSE DE TYPE I ET DE TYPE II	473a.	5000	348, 431	Adopté 2018	Émulsifiant, agent d'enrobage, stabilisateur

## Disposition combinée proposée pour le nouvel en-tête de groupe esters de saccharose

Additif	SIN	Limite max (mg/kg)	Notes	Étape/Adoptée	Proposition finale du GTE
<b>ESTERS DE SACCHAROSE</b>	473, 473a, & 474.	5000	431		Révoque les dispositions existantes et adopte les dispositions combinées comme répertoriées.
<p><b>Proposition de la deuxième circulaire :</b> Révoque les dispositions existantes et adopte une disposition combinée (dans l'attente d'une discussion générale sur la note 348)</p> <p><b>Inde, Malaisie :</b> Soutiennent la proposition</p> <p><b>UE :</b> Accepte la proposition</p> <p><b>Russie :</b> souscrit à la proposition de la LM = 200 mg/kg Le niveau de consommation des boissons est plus élevé que celui des produits solides. La note 348 devrait être établie à cause de l'action combinée de ces FA.</p> <p><b>Zambie :</b> soutient l'adoption de la disposition combinée avec une LM inférieure à= 100mg/kg à cause de la fréquence de la consommation des boissons.</p>					
<p><b>1ère proposition de circulaire :</b> Révoque les dispositions existantes et adopte la disposition associée</p> <p><b>Observations première circulaire :</b></p> <p><b>Australie Chili, Colombie, ECOWAS, Inde, Nigéria, Singapour :</b> Soutiennent la proposition.</p> <p><b>Russie :</b> souscrit à la proposition de la LM= 200 mg/kg. Le niveau de consommation des boissons est plus élevé que celui des produits solides</p>					

## Catégorie d'aliments n° 14.2.7. Boissons alcoolisées aromatisées (par ex. bière, vins et spiritueux du type boisson rafraîchissante, rafraîchissements à faible teneur en alcool)

Disposition existante pour les sucroglycérides

Additif	SIN	Limite max (mg/kg)	Notes	Étape/Adoptée	Catégorie fonctionnelle SIN
SUCROGLYCÉRIDES	474	5000		Adopté 2012	Émulsifiant

## Disposition combinée proposée pour le nouvel en-tête de groupe esters de saccharose

Additif	SIN	Limite max (mg/kg)	Notes	Étape/Adoptée	Proposition finale du GTE
<b>ESTERS DE SACCHAROSE</b>	473, 473a, & 474.	5000			Révoque les dispositions existantes et adopte les dispositions combinées comme répertoriées.
<p><b>Proposition de la deuxième circulaire :</b> Révoque les dispositions existantes et adopte une disposition combinée (dans l'attente d'une discussion générale sur la note 348) <i>note du président : SIN 473 et 473a ont été inclus pour donner suite à la DJA de groupe et l'espérance que SIN 473 et 473a auraient des fonctions similaires dans le FC. Si les membres du GTE ne souscrivent pas à l'inclusion de SIN 473 et 473a à cause de raisons techniques, ils sont requis de faire des observations</i></p> <p><b>Inde, Malaisie, USA :</b> Soutiennent la proposition</p> <p><b>Russie :</b> souscrit à la proposition de la LM = 200 mg/kg Le niveau de consommation des boissons est plus élevé que celui des produits solides. La note 348 devrait être établie à cause de l'action combinée de ces FA. Toutes ces FA pourraient être utilisés.</p> <p><b>Zambie :</b> soutient l'adoption de la disposition combinée avec une LM inférieure à= 200mg/kg à cause de la fréquence de la consommation des boissons.</p>					
<p><b>1ère proposition de circulaire :</b> Révoque les dispositions existantes et adopte la disposition associée</p> <p><b>Observations première circulaire :</b></p> <p><b>Australie, Colombie, ECOWAS, Inde, Singapour :</b> Soutiennent la proposition.</p> <p><b>Nigéria :</b> Révoque la disposition existante</p> <p><b>Chili :</b> Requiert clarification sur l'inclusion des dispositions 473 et 473a.</p> <p><b>Russie :</b> souscrit à la proposition de la LM= 200 mg/kg. Le niveau de consommation des boissons est plus élevé que celui des produits solides</p>					

**Catégorie d'aliments n° 15.1. Amuse-gueule à base de pommes de terre, de céréales, de farine ou d'amidon (extrait de racines, tubercules, légumes secs et légumineuses)**

Dispositions existantes pour les SUCROGLYCÉRIDES, les esters de saccharose d'acides gras et oligoesters de saccharose de type I et de type II

Additif	SIN	Limite max (mg/kg)	Notes	Étape/Adoptée	Catégorie fonctionnelle SIN
SUCROGLYCÉRIDES	474	5000	348, 433	Adopté 2018	Émulsifiant
Esters de saccharose d'acides gras	473	5000	348, 433	Adopté 2018	Émulsifiant, agent moussant, agent d'enrobage, stabilisateur
OLIGOESTERS DE SACCHAROSE DE TYPE I ET DE TYPE II	473a.	5000	348, 433	Adopté 2018	Émulsifiant, agent d'enrobage, stabilisateur

**Disposition combinée proposée pour le nouvel en-tête de groupe esters de saccharose**

Additif	SIN	Limite max (mg/kg)	Notes	Étape/Adoptée	Proposition finale du GTE
<b>ESTERS DE SACCHAROSE</b>	473, 473a, & 474.	5000	433		Révoque les dispositions existantes et adopte les dispositions combinées comme répertoriées.
<p><b>Proposition de la deuxième circulaire :</b> Révoque les dispositions existantes et adopte une disposition combinée (dans l'attente d'une discussion générale sur la note 348)</p> <p><b>Inde, Malaisie, USA, Zambie :</b> Soutiennent la proposition</p> <p><b>UE :</b> Accepte la proposition</p> <p><b>Russie :</b> La note 348 devrait être établie à cause de l'action combinée de ces FA.</p>					
<p><b>1ère proposition de circulaire :</b> Révoque les dispositions existantes et adopte la disposition associée</p> <p><b>Observations première circulaire :</b></p> <p><b>Australie Chili, Colombie, ECOWAS, Inde, Russie, Singapour :</b> Soutiennent la proposition.</p> <p><b>Nigéria</b> Révoque la disposition existante</p>					

#### Liste des notes :

Note 97 : Sur le cacao final et la base de chocolat.

Note 102 : (pour un emploi dans les émulsions de matières grasses pour des fins de cuisson uniquement

Note 127 : Comme servi au consommateur.

Note 176 : Pour emploi dans le café liquide en boîte uniquement.

Note 194 : Pour un emploi dans les nouilles instantanées conformément à la Norme pour les nouilles instantanées (CODEX STAN 249-2006) uniquement.

Note 211 : Pour emploi dans les nouilles uniquement

Note 219 : Av l'exception d'un emploi pour les boissons non alcoolisées à base d'anis, à base de noix de coco et à base d'amandes à 5.000 mg/kg.

Note 241 : Pour un emploi dans des produits surinimi uniquement

Note 345 : Pour un emploi dans les produits conformément à la Norme Codex pour les Bouillons et les Consommés (CODEX STAN 117-1981) esters de saccharose d'acides gras (SIN 473) sucroglycérides (SIN 474) seul ou en combinaison à 2000 mg/kg.

Note 348 : Seul ou en combinaison Esters de saccharose des acides gras (SIN 473), Oligoesters de saccharose de I et de type II (SIN 473a) et sucroglycérides (SIN 474).

Note 350 : Pour emploi à 10 000 mg/kg dans les analogues à la crème en poudre uniquement

Note 360 : dans les matières grasses laitières à tartiner restreintes aux produits avec < 70% de teneur en matières grasses ou à des fins de pâtisserie uniquement "

Note 362 : "A l'exception des produits nature conformément à la Norme pour les laits fermentés (CODEX STAN 243-2003)

Note 363 : Pour un emploi à 50,000 mg/kg pour les huiles émulsifiées utilisées dans la production de nouilles ou produits de boulangerie.

Note 370 : Pour un emploi dans les nouilles, peau ou croute pour les rouleaux de printemps, wontons, et shou mai uniquement.

Note 387 : A l'exception d'un emploi à 20000 mg/kg dans les sucres en poudre pour les produits de boulangerie fine.

Note 410 : A l'exception des laits en lactose réduit

Note 422 : Pour un emploi dans des curry roux uniquement.



- Note 423 : Pour un emploi dans les produits à base de dashi et furikake uniquement.
- Note 424 : Pour utilisation en tant qu'agent enrobage"
- Note 425 : Seul ou en combinaison Esters de **saccharose** des acides gras (SIN 473), Oligoesters de saccharose de type I et de type II (SIN 473a)
- Note 426 : A l'exception d'un emploi dans les marinades concentrées appliquées à 20.000 mg/kg.
- Note 431 : À l'exclusion d'un emploi dans le whiskey.
- Note 433 : Pour un emploi dans les craquelins de riz (senbei) et les snacks de pomme de terre uniquement.
- Note XS86 : À l'exception des produits non conformes à la Norme pour le beurre de cacao (CODEX STAN 86-1981)
- Note XS88 : À l'exception des produits conformément à la Norme pour le Corned beef (CODEX STAN 88-1981).
- Note XS89 : À l'exception des produits conformément à la Norme pour le Luncheon Meat (CODEX STAN 89-1981).
- Note XS96 : exclusion des produits conformément à la norme pour le jambon cuit (CODEX STAN 96-1981).
- Note XS97 : A l'exception des produits conformément à la Norme pour l'épaule de porc cuite (CODEX STAN 97-1981).
- Note XS98 : À l'exception des produits conformément à la Norme pour le Cooked Cured Chopped Meat (CODEX STAN 98-1981).
- Note XS141 : À l'exception des produits conformément à la Norme pour la pâte de cacao (Liqueur de chocolat/cacao et le tourteau au cacao (CODEX STAN 141-1983).
- Note XS250 : À l'exception des produits conformément à la norme pour Mélange de lait écrémé évaporé et de graisse végétale (CODEX 2502502006).
- Note XS252 : À l'exception des produits conformément à la norme pour Mélange de lait écrémé évaporé et de graisse végétale (CODEX STAN 252-2006).
- Note XS302 : À l'exception des produits conformément à la Norme pour la sauce de poisson (CODEX STAN 302-2011).
- Note XS309R : À l'exception des produits conformément à la Norme régionale Codex pour le Halwa Tahiné (CODEX STAN 309R-211).
- Note XS314R : À l'exception des produits conformément à la Norme pour les pâtes à la date (CODEX STAN 302-2013).
- Note XS326 : "A l'exception des produits conformément à la *Norme pour les poivres noirs, blancs et verts* (CODEX STAN 326-2017)
- Note XS327 : À l'exception des produits conformément à la *Norme pour le Cumin* (CODEX STAN 3272017)
- Note XS328 : À l'exception des produits conformément à la *Norme pour le Thym sec* (CODEX STAN 328-2017)

**Annexe 4 : Projet et avant-projet des dispositions dans la NGAA : pour l'alginate de propylène glycol (SIN 405) dans FC 01.1.2; dans les catégories d'aliments 04.1.1.2 et 04.2.1.2 pour les additifs destinés à un emploi en tant que glaçage ou dans un glaçage/enrobage ou cire pour le traitement de la surface ; pour le carbonate de magnésium (SIN 504) (i) en tant qu'agent de traitement de la farine dans FC 06.2; intégrées dans le processus par étapes en conséquence de CX/FA 19/51/8 (à l'exception des additifs avec une fonction technologique de colorant)**

1. Parmi les différents sujets, le CCFA51 a requis le GTE sur la NGAA lors du CCFA52 :<sup>1</sup>
  - De requérir des informations sur les niveaux d'emploi actuels et justification sur les dispositions proposées d'additifs alimentaires maintenues à l'étape actuelle dans le tableau 1 et 2 de la NGAA comprenant: pour l'alginate de propylène glycol (SIN 405) dans FC 01.1.2; dispositions dans les catégories d'aliments 04.1.1.2 et 04.2.1.2 pour les additifs destinés à un emploi en tant que glaçage ou dans un glaçage/enrobage ou cire pour le traitement de la surface; pour le carbonate de magnésium (SIN 504) (i) en tant qu'agent de traitement de la farine dans FC 06.2; et dispositions intégrées dans le processus par étapes en conséquence de CX/FA 19/51/8 ( pour les additifs avec une fonction technologique de colorant: restreints aux dispositions débattues dans le processus par étapes dans les catégories d'aliments FC 05.0 et ses sous-catégories, 13.6, et 14.0 et ses sous-catégories (à l'exception de FC 14.1.2, 14.1.3, 14.2.3 et leurs sous-catégories).

## Introduction

2. Le CCFA50 a requis le GTE sur la NGAA au CCFA51 de fournir des recommandations sur le projet et l'avant-projet de toutes les dispositions restantes dans les tableaux 1 et 2 de la NGAA dans les catégories d'aliments 01.0 jusqu'à 16.0, à l'exception de ces additifs avec des fonctions technologiques de colorant (à l'exclusion des catégories d'aliments spécifiques là où les dispositions pour les additifs avec une fonction de colorant ont été examinées) ou l'édulcorant, les adipates, les nitrites et les nitrates, les dispositions dans la catégorie alimentaire 14.2.3 et ses sous-catégories et les dispositions dans l'attente d'une réponse du CCSCCH, CCPFV ou CCFO;<sup>2</sup> Le GTE sur la NGAA lors du CCFA51 a fourni des recommandations<sup>3</sup> qui ont été débattues par le groupe de travail classique (PWG) sur la NGAA du CCFA51.<sup>4</sup> Lorsqu'un consensus n'a pas pu être atteint sur plusieurs de ces dispositions, le CCFA51 a requis que le GTE sur la NGAA lors du CCFA52 redistribue ces dispositions pour observations.

- Alginate de propylène glycol (SIN 405) dans FC 01.1.2 – Toutes les dispositions dans FC 01.1.2 (*autres laits fluides (nature)*) débattus par le groupe de travail classique sur la NGAA de CCFA51 étaient pour les additifs alimentaires avec une dose journalière admissible (DJA) du JECFA de "non spécifiée" à l'exception de la disposition pour l'alginate de propylène glycol (SIN 405) qui ont une DJA numérique. Le Groupe de travail classique (GTC) avance une proposition pour toutes les dispositions sous discussion dans FC 01.1.2 qui comprenait une limite d'emploi maximale (LM) de Bonnes pratiques de fabrication (BPF). Toutefois, une LM numérique pour la disposition pour l'Alginate de propylène glycol n'a pas été débattue. Cela étant, le CCFA51 a maintenu cette disposition pour examiner plus avant le niveau d'emploi proposé.<sup>5</sup>
- Dispositions dans les catégories d'aliments 04.1.1.2 et 04.2.1.2 pour les additifs destinés à un emploi en tant que glaçage ou dans un glaçage/enrobage ou cire pour le traitement de la surface Durant la discussion par le groupe de travail classique sur la NGAA lors du CCFA51 sur les dispositions dans FC 04.1.1.2 "Fruits frais traités en surface. (y compris champignons, racines et tubercules, légumes secs et légumineuses (dont le soja), aloès ordinaire), algues marines, fruits à coque et graines", le GTP a

<sup>1</sup> REP 19/FA, para. 137.

<sup>2</sup> REP 18/FA, paras. 112.

<sup>3</sup> CX/FA 19/51/7.

<sup>4</sup> FA/19 CRD2.

<sup>5</sup> REP 19/FA, para 80 II.

noté que la justification technologique n'avait pas été fournie pour beaucoup des projets de dispositions et il n'était pas clair si beaucoup de ces additifs ont été actuellement utilisés dans les traitements de surface pour les produits frais. Le président a noté que le GTE sur la NGAA au CCFA51 s'est concentré sur l'approche horizontale sur l'emploi des additifs dans les traitements de surface dans ces catégories alimentaires et cela étant sur la justification technologique et l'emploi actuel ne sera pas disponible à ce moment-là même si un additif a été actuellement utilisé dans de tels traitements de surface. Le président a proposé que ces dispositions pour lesquelles des informations n'ont pas été maintenues soient maintenues à l'étape actuelle et distribuées pour observations sur la justification technologique et l'emploi actuel de ces additifs dans la surface de traitement sur les produits frais. Le CCFA51 est convenu de maintenir ces dispositions et de les redistribuer pour observations sur l'emploi technologique et l'emploi actuel dans le traitement de la surface des produits frais.

- Carbonate de magnésium (SIN 504) (i) en tant qu'agent de traitement de la farine dans FC 06.2– Durant la discussion par le groupe de travail classique sur la NGAA lors du CCFA51 sur les dispositions pour le carbonate de magnésium (SIN 504(i)) dans FC 06.2.1 “les Farines” il a été noté que bien que la justification technologique pour l'emploi du carbonate de magnésium (SIN 504(i)) en tant qu'agent de traitement de la farine ait été fournie, cet additif n'a pas la catégorie fonctionnelle d'agent de traitement de la farine associée à la directive sur les noms de catégories et le Système international de numérotation pour les additifs alimentaires (CXG 36-1989). Le CCFA51 est convenu de charger le GTC sur le système international de numérotation au CCFA52 d'examiner l'assignement d'une catégorie fonctionnelle d'agent de traitement de la farine à cet additif et de maintenir la disposition et de distribuer pour observations.<sup>6</sup>

3. Le groupe de travail classique sur la NGAA de CCFA51 a examiné les soumissions reçues en réponse à la lettre circulaire requérant des propositions pour de nouvelles dispositions et/ou révision des dispositions relatives aux additifs alimentaires dans la NGAA (CL 2018/27-FA)<sup>7</sup>, et a fait des recommandations de sorte que les dispositions soient intégrées dans la NGAA à l'étape 2. Le CCFA52 est convenu d'inclure ces dispositions dans la NGAA à l'étape 2 avec des corrections.<sup>8</sup>

#### Document de travail

4. le GTE sur la NGAA a distribué deux circulaires pour observations contenant cette Annexe requérant des observations sur les emplois actuels d'emploi et/ou technologiques et justification pour le projet et l'avant-projet des dispositions sous discussion. **Veillez noter que les dispositions pour les additifs avec une fonction technologique de colorant qui ont été entrées dans le processus par étapes en conséquence des propositions soumises en réponse à la CL 2018/27-FA n'ont pas été incluses dans cette Annexe, mais ont plutôt été incluses dans l'Annexe 7.**

5. Le présent document présente des propositions pour chaque disposition dans la discussion (adopter, adopter avec révision, interrompre, interrompre et déplacer vers les sous-catégories comme approprié, requiert des informations) dans la structure des catégories d'aliments répertoriées dans le tableau 2 de la NGAA.

6. Les propositions sont fondées sur une approche consensuelle prenant en compte les informations suivantes :

- Les informations sur les normes de produits Codex correspondantes et l'emploi des additifs alimentaires dans ces normes de produits sont fournis pour chaque catégorie d'aliments.

---

<sup>6</sup> REP 19/FA, para 90.

<sup>7</sup> CX/FA 19/51/8.

<sup>8</sup> REP 19/FA, para 96 II.

- L'approche horizontale décrite dans FA/45 CRD 2 Annexe IV, FA/46 CRD 2 Annexe II afférent à la justification technologique des additifs alimentaires avec la fonction « régulateur d'acidité » ou émulsifiant, stabilisateur et épaississant » dans les catégories d'aliments répertoriées dans l'Appendice au tableau 3 ; et
- Discussions historiques sur la disposition durant les sessions antérieures du CCFA.

7. Ces recommandations sont basées sur une approche "valeur probante" ; c'est-à-dire, il a été accordé plus de valeur aux observations contenant des justifications qu'aux observations sans justifications.

**Le projet et l'avant-projet des dispositions de la NGAA dans les catégories d'aliments 01.0 jusqu'à 16.0, à l'exception de ces additifs avec des fonctions technologiques de colorant (à l'exclusion de ces dispositions débattues dans le point (i)) ou édulcorant, adipates, nitrites et nitrates, les dispositions dans la catégorie alimentaire 14.2.3 et ses sous-catégories et les dispositions dans l'attente d'une réponse du CCSC, CCPFV ou CCFO :**

**Catégories d'aliments n° 01.1.2 (Autre lait liquide (nature))**

**Normes de produits correspondantes :** Aucune

**Note générale :** Le CCA51 est convenu que l'emploi des émulsifiants et des stabilisants était technologiquement justifié dans cette catégorie d'aliments dans les laits fortifiés en vitamine et minéraux. La disposition pour l'alginate de propylène glycol a été maintenue pour discussion du niveau d'emploi maximum.

Additif	SIN	Limite max (mg/kg)	Notes	Étape/Adoptée	Catégorie fonctionnelle SIN	Proposition finale du GTE
ALGINATE DE PROPYLÈNE GLYCOL	405	4000		7	Émulsifiant, stabilisateur, épaississant	Adopter avec les notes 407 & 438.

**Observations des membres du groupe de travail électronique :**

**Chine, République dominicaine, ECOWAS, INDE, Nigéria :** soutiennent l'adoption à 4000 mg/Kg avec les notes 407, 438

**UE :** est-ce qu'il peut être précisé la raison de la nécessité de cet additif particulier ? Quel est l'effet et pourquoi cela ne peut -être accompli avec d'autres additifs ayant une DJA non spécifiée ? (Pour un enfant de 20kg, la DJA du JECFA sera atteinte en buvant 350ml de lait ; conformément à l'Annexe A de la NGAA, les LM acceptables, à condition que 50% de l'exposition à un additif provient des boissons, de fourchettes entre 350 ppm (directive 10) à 2800 ppm. La LM au-dessus de 2800 ppm est acceptable uniquement pour les produits ou le calcul de l'ingestion potentielle montrera que l'excès de la DJA est improbable (par ex-boissons fortement alcoolisées) (directive 14).

N'est pas autorisé dans le lait dans l'UE, toutefois dans la NGAA, est autorisé par exemple dans les boissons aromatisées à 500 ppm et dans les boissons lactées fluides aromatisées à 1300 ppm. La LM proposée semble excessive.

L'UE soutient l'addition de la note 407 & 408 et en addition suggère la note 410.

**Inde, Colombie, Guatemala, Malaisie, Zambie, IFAC :** Soutiennent la proposition.

**RU :** Soutient la proposition avec la note 410 Pour un emploi dans la vitamine non aromatisée et les laits de consommation minéraux fluides(nature)) uniquement

**USA :** Pour un emploi dans l'alimentation en général à une LM de 3000

**IFAC :** Soutient à des BPF. Au Canada, c'est approuvé à des BPF dans les aliments non standardisés.

**Catégorie d'aliments no. 01.2.1.1 Laits fermentés (nature), non traités thermiquement après fermentation**

Normes de produits correspondantes : 243-2003 (autorise l'emploi des stabilisateurs et épaississants dans les laits fermentés nature, non traités thermiquement) et 332R-2018 (emploi de l'additif alimentaire sous examen après par le Comité de coordination pour le Proche-Orient)

**Note générale :** Information fournie par le Japon dans CX/FA 19/51/8

- **Nouvelle disposition** Soumise par le Japon à CCFA51 (CX/FA 19/51/8)
- **Justification** : Voir CX/FA 19/51/8 pour information complète Les graines de tamarinier polysaccharide (TSP) montre une viscosité stable dans un rang large de PH. Sa viscosité change uniquement légèrement en chauffant ou gel-dégel. et est à peine affecté par les sels. La graine de tamarinier polysaccharide (TSP) est généralement utilisée en tant qu'épaississant et stabilisant dans les sauces, boissons (nectars de fruits et de légumes), les laits fermentés (nature), la crème (nature), les marinades, tsukudani (les aliments bouillis à la sauce de soja sucrée), les légumes fermentés ((kimchi, gochujang), produits à tartiner//garnitures et produits avec de la farine. Il est également utilisé en tant que stabilisateur de cristaux de glace dans les desserts congelées comme la crème glacée. Les graines de tamarinier polysaccharide (TSP) sont utilisées comme un émulsifiant dans les assaisonnements et mayonnaise pour empêcher la préparation de matières grasses et d'huile. Les graines de tamarinier polysaccharide constituent un gel lorsque mélangées avec les sucres, la dextrine, les alcools de sucre, les alcools et la catéchine et sont utilisées en tant qu'agent gélifiant dans les fruits et les desserts. Dans ces applications, cela empêche également la synérèse. Les graines de tamarinier polysaccharide sont compatibles avec les autres hydrocolloïdes. La graine de tamarinier polysaccharide dans des quantités plus élevées résulte dans une viscosité plus élevée qui place des restrictions sur son addition (autolimitation) et par conséquent exclue son ajout en quantités excessives.
- **Sécurité** : Tableau 3 additif
- **Induit en erreur le consommateur** ; L'emploi mentionné ci-dessus n'affecte pas la nature ni la qualité de l'alimentation qui serait attendu par les consommateurs.

Additif	SIN	Limite max (mg/kg)	Notes	Étape/Adoptée	Catégorie fonctionnelle SIN	Proposition finale du GTE
Graines de tamarinier polysaccharide	437	BPF	234, 235	3	Émulsifiant, stabilisateur, Épaississant, agent gélifiant	Adopter et transmettre pour l'alignement du GT pour débattre de la révision du CODEX STAN 243-2003

**Proposition relative à la 1ère et 2ème CL** : Adopter

**Observations des membres du groupe de travail électronique** :

**République dominicaine, ECOWAS, Nigéria, Guatemala, Singapour** Soutiennent la proposition.

**EU** : l'UE peut accepter la proposition avec la note 234 & 235. Toutefois on devrait noter que FC 01.2.1.1 n'est pas conforme à CS 243-2003 déjà t (en suspens jusqu'à ce que l'alignement soit achevé) ? l'UE peut accepter l'extension de l'emploi dans CS 243-2003 puisque cette norme répertorie beaucoup de stabilisateurs et épaississants

**Japon** : soutient l'adoption à des BPF avec les notes 234 et 235.

Les graines de tamarinier polysaccharide (TSP) sont utilisées en tant que stabilisateurs/épaississants dans FC 01.2.1.1 pour conserver les sensations en bouche. Cela est similaire à ceux des autres stabilisateurs/épaississants du tableau 3 comme le carraghénane (SIN 407), la gomme de caroube (SIN 410), tous qui sont à des BPF avec les notes 234 et 235.

Il est improbable que l'emploi de TSP pourrait induire en erreur les consommateurs puisque TSP devra être déclaré sur l'étiquette si TSP est utilisé durant la fabrication.

**RU** : s'oppose fortement à la proposition. L'emploi de l'additif peut dissimuler des aliments de pauvre qualité dans cette catégorie

**USA** : Soutiennent la proposition GRAS pour un emploi en tant qu'épaississant, stabilisateur, émulsifiant et agent gélifiant à 0.5%.

**Catégorie d'aliments no. 01.2.1.2 Laits fermentés (nature), traités thermiquement après fermentation**

**Normes de produits correspondantes :** 243-2003 (autorise l'emploi des stabilisateurs et épaississants dans les laits fermentés nature, non traités thermiquement) et 332R-2018 (emploi de l'additif alimentaire sous examen après par le Comité de coordination pour le Proche-Orient)

**Note générale :** Information fournie par le Japon dans CX/FA 19/51/8

- **Nouvelle disposition Soumise par le Japon à CCFA51 (CX/FA 19/51/8)** Voir FC 01.2.1. pour information complète

Additif	SIN	Limite max (mg/kg)	Notes	Étape/Adoptée	Catégorie fonctionnelle SIN	Proposition finale du GTE
Graines de tamarinier polysaccharide	437	BPF	234	3	Émulsifiant, stabilisateur, Épaississant, agent gélifiant	Adopter avec la note XS332R et transmettre pour l'alignement un GT pour débattre de la révision du CODEX STAN 243-2003
<p><b>Observations des membres du groupe de travail électronique :</b></p> <p><b>Canada :</b> SIN 437 n'apparaît pas être inclus dans soit CXS 243-2003 ou 332R-2018. Le Canada demande s'il est approprié d'appliquer les notes XS243 et XS332R t à la disposition proposée. Par ailleurs, si destiné à l'emploi dans les produits soumis à la Norme régionale 332R, nous nous demandons si le Comité de coordination pour le Proche-Orient devrait être consulté pour la détermination de la fonction technologique de cet additif.</p> <p><b>République Dominicaine, ECOWAS, Nigéria :</b> soutiennent l'adoption à des BPF avec la Note 234</p> <p><b>EU :</b> l'UE peut accepter la proposition avec la note 234 &amp; 235. Toutefois on devrait noter que FC 01.2.1.1 n'est pas conforme à CS 243-2003 déjà t (en suspens jusqu'à ce que l'alignement soit achevé) ? l'UE peut accepter l'extension de l'emploi dans CS 243-2003 puisque cette norme répertorie beaucoup de stabilisateurs et épaississants</p> <p><b>Guatemala :</b> Soutient la proposition.</p> <p><b>Japon :</b> soutient l'adoption à des BPF avec la note 234 et XS332R.</p> <p>Les graines de tamarinier polysaccharide (TSP) sont utilisées en tant que stabilisateurs/épaississants dans FC 01.2.1.1 pour conserver les sensations en bouche. Cela est similaire à ceux des autres stabilisateurs/épaississants du tableau 3 comme le carraghénane (SIN 407), la gomme de caroube (SIN 410), tous qui sont adoptés à des BPF avec la note 234.</p> <p>Il est improbable que l'emploi de TSP pourrait induire en erreur les consommateurs puisque TSP devra être déclaré sur l'étiquette si TSP est utilisé durant la fabrication.</p> <p>Le Japon n'a pas d'information sur l'emploi des TSP dans les aliments conformément à CXS 322R et n'a pas l'intention d'inclure de la disposition TSP dans CXS 332R-2018</p> <p><b>RU :</b> s'oppose fortement à la proposition. L'emploi de l'additif peut dissimuler des aliments de pauvre qualité dans cette catégorie.</p> <p><b>USA :</b> Soutiennent la proposition GRAS pour un emploi en tant qu'épaississant, stabilisateur, émulsifiant et agent gélifiant à 0.5%</p>						

**Catégories d'aliments n° 01.4.1 (Crème pasteurisée (nature))**

**Normes de produits correspondantes :** 288-1976 (Autorise l'emploi de ES&T)

**Note générale :** Information fournie par le Japon dans CX/FA 19/51/8

- **Nouvelle disposition Soumise par le Japon à CCFA51 (CX/FA 19/51/8)** Voir FC 01.2.1. pour information complète

Additif	SIN	Limite max (mg/kg)	Notes	Étape/Adoptée	Catégorie fonctionnelle SIN	Proposition finale du GTE
Graines de tamarinier polysaccharide	437	BPF	236	3	Émulsifiant, stabilisateur, épaississant, agent gélifiant	Adopter aux BPF avec la note XS288

**Observations des membres du groupe de travail électronique :**

**Canada :** Soutient la proposition ; le Canada autorise l'emploi dans la crème à un niveau maximal de BPF.

**République Dominicaine, ECOWAS, Nigéria :** soutiennent l'adoption à des BPF avec la Note XS288

**EU :** l'UE peut accepter la proposition avec la note 236 ou XS288.

**Guatemala :** Soutient la proposition.

**Japon :** propose l'adoption avec la note 236 au lieu de la note XS288 puisque la note 236 est plus appropriée que XS 288.

- Conformément à la référence croisée des aliments standards du Codex avec le système de catégorie d'aliments utilisé pour l'élaboration de la NGAA (page 60 de la NGAA), FC1.4.1 correspond à CXS288 (crème reconstituée, crème recombinaison, crème liquide préemballée), qui est mentionnée dans la note 236.
- TSP est utilisé en tant que stabilisateur dans FC01.4.1 pour stabiliser la mousse dans la crème. Cela est similaire à ceux d'autres stabilisateurs adoptés dans FC, comme la carraghénane (SIN 407), la gomme de caroube (SIN 410), la gomme guar (SIN 412), la gomme xanthane (SIN 415), la gomme gellane (SIN 418), les pectines (SIN440). La note 236 a déjà été reliée aux dispositions de ces additifs alimentaires dans FC01.4.1. Pour garantir la cohérence, la note 236 devrait être reliée à une disposition de l'additif alimentaire pour TSP.

Il est improbable que l'emploi de TSP pourrait induire en erreur les consommateurs puisque TSP devra être déclaré sur l'étiquette si TSP est utilisé durant la fabrication.

**RU :** s'oppose fortement à la proposition. L'emploi de l'additif peut dissimuler des aliments de pauvre qualité dans cette catégorie.

**USA :** Soutient la proposition GRAS pour un emploi en tant qu'épaississant, stabilisateur, émulsifiant et agent gélifiant à 0.5%

**Catégorie d'aliments no. 01.4.2 (Crèmes stérilisées et UHT, crèmes à fouetter ou fouettées et crèmes à teneur réduite en matière grasse (nature))**

**Normes de produits correspondantes :** 288-1976 (Autorise l'emploi de ES&T)

**Note générale :** Information fournie par le Japon dans CX/FA 19/51/8

- Nouvelle disposition** Soumise par le Japon à CCFA51 (CX/FA 19/51/8) Voir FC 01.2.1. pour information complète

Additif	SIN	Limite max (mg/kg)	Notes	Étape/Adoptée	Catégorie fonctionnelle SIN	Proposition finale du GTE
Graines de tamarinier polysaccharide	437	BPF	236	3	Émulsifiant, stabilisateur, Épaississant, agent gélifiant	Adopter r aux BPF avec la note 236.



Additif	SIN	Limite max (mg/kg)	Notes	Étape/Adoptée	Catégorie fonctionnelle SIN	Proposition finale du GTE
<p><b>Proposition relative à la 1ère et 2ème CL :</b> Adopter r aux BPF avec la note XS288</p> <p><b>Observations des membres du groupe de travail électronique</b></p> <p><b>Canada :</b> Soutient la proposition ; le Canada autorise l'emploi dans la crème à un niveau maximal de BPF</p> <p><b>République Dominicaine, ECOWAS, Nigéria :</b> soutiennent l'adoption à des BPF avec la Note XS288</p> <p><b>EU :</b> l'UE peut accepter la proposition avec la note 236 ou XS288.</p> <p><b>Guatemala :</b> Soutient la proposition.</p> <p><b>Japon :</b> propose l'adoption sans les notes 236 et XS288.</p> <p>Les graines de tamarinier polysaccharide utilisées en tant que stabilisateurs des mousses dans la crème faisant partie de la catégorie CXS288 comme d'autres stabilisateurs déjà adoptés dans cette FC, comme la carraghénane (SIN 407), la gomme de caroube (SIN 410), la gomme guar (SIN 412), la gomme xanthane (SIN 415), la gomme gellane (SIN 418), les pectines (SIN440). CXS 288 autorise ces additifs sans la <u>Note XS288</u>.</p> <p><b>RU :</b> Soutient pour les crèmes à teneur réduite en matière grasse (nature)</p> <p><b>USA :</b> Soutient la proposition GRAS pour un emploi en tant qu'épaississant, stabilisateur, émulsifiant et agent gélifiant à 0.5%</p>						

#### **Catégorie d'aliments n°. 02.1.2 (Matières grasses et huiles végétales)**

**Normes de produits correspondantes :** 19-1981, 210-1999 : Autorise l'emploi des agents anti-moussants pour la friture 33-1981, 325R-2017 : N'autorise pas l'emploi des agents anti-moussants. ES&T ne sont pas autorisés dans aucun de ces CXS

**Note générale :** Information fournie par l'EFEMA dans CX/FA 19/51/8

- **Nouvelle disposition** Soumise par l'EFEMA à CCFA51 (CX/FA 19/51/8)
- **Justification :** Voir CX/FA 19/51/8 pour information complète Certains mono-et diglycérides dans la norme du JECFA pour SIN 471 ont montré réduire la formation de mousse durant le processus de friture. Lorsque la formation de la mousse est réduite durant la friture, le risque d'oxydation de l'huile peut aussi être réduite. Les deux empêchent le développement de sous-produits indésirables oxydés dans l'huile et les huiles auront une durée de vie plus longue.
- **Sécurité :** Tableau 3 additif

Additif	SIN	Limite max (mg/kg)	Notes	Étape/Adoptée	Catégorie fonctionnelle SIN	Proposition finale du GTE
---------	-----	--------------------	-------	---------------	-----------------------------	---------------------------

Mono et di glycérides d'acides gras	471	10 000	356, XS33, XS325 R, Nouvelle note : Dans les huiles et les matières grasses pour la friture	3	Agent antimousse, émulsifiant, stabilisateur, agent gélifiant	<p>Retenu à l'étape actuelle et réviser pour inclure les notes 356, XS33 XS325R, ainsi qu'une nouvelle note "Pour un emploi en tant qu'agent antimoussant dans les huiles pour la friture dans les produits conformément à la norme pour les graisses comestibles et huiles non couvertes par les normes individuelles (CXS 19-1981) et la Norme pour les huiles végétales portant un nom spécifique (CXS 210-1999)."</p> <p>Soumettre au CCFO pour justification technologique pour un emploi dans les huiles et les matières grasses pour la friture conformément à CXS 19-1981 et 210-1999.</p> <p>Informe le PWG de l'alignement sur cette décision.</p>
-------------------------------------	-----	--------	---	---	---	--

**Proposition 1<sup>ère</sup> et 2<sup>ème</sup> CL** : Adopter r avec les notes 356, XS33 XS325R, Nouvelle " (pour les huiles et les matières grasses pour la friture)"

**Observations des membres du groupe de travail électronique :**

Soumettre au CCFO pour justification technologique pour un emploi dans CODEX STAN 210-1999 pour les huiles et les matières grasses pour la friture

**Australie** : Noter que le GTE sur l'alignement actuel pour le CCFA52 examine l'alignement des additifs alimentaires dans CXS19, CXS33 et CXS210, ce qui inclut cet additif alimentaire. Ceci est fourni dans l'Annexe 3 de la première circulaire.

La recommandation proposée est également d'ajouter la note 356, XS33, ainsi que XS210 et une nouvelle note relative à CXS19, étant 'Pour un emploi en tant qu'agent antimoussant dans les huiles pour la friture dans les produits conformément à la norme pour les Graisses comestibles et huiles non couvertes par les normes individuelles (CXS 19-1981) uniquement'. Ceci est similaire à la nouvelle note proposée.

**CANADA** : Soutient la proposition en général, tel que le Canada autorise l'emploi dans la réduction et margarine comme un émulsifiant, agent gélifiant, stabilisateur ou agent épaississant dans la margarine et réduction, à des LM de 0.5% (5000 mg/kg) et 10% (100 000 mg/kg), respectivement.

Toutefois SIN 471 ne semble pas inclure dans CXS 210-1999, par conséquent nous demandons que la proposition inclût la note XS210 également.

**ECOWAS, Nigéria** : soutiennent l'adoption à 10,000 mg/kg avec les nouvelles notes 356, XS33, XS325R

Nous notons que s'il y a des questions sur la justification technologique en rapport avec la nouvelle note « pour les huiles et les matières grasses pour la friture », SIN 471 a également la catégorie fonctionnelle assignée d'agent antimousse, et ceci pourrait être efficace dans cette application (également, il n'a pas la fonction d'épaississant ou d'agent gélifiant).

**UE** : Le projet de disposition qui exclut des "huiles vierges et des huiles pressées à froid" et "les huiles d'olive" et est restreinte aux " huiles et les matières grasses pour la friture" est acceptable pour l'UE.

Toutefois, d'un point de vue procédurier, il est nécessaire de consulter le Comité de produits actif avant d'approuver tout emploi dans les produits standardisés.

**Japon** : propose que le niveau maximal soit modifié en BPF

(Raison)

Le 50<sup>ème</sup> CCFA est déjà convenu que les mono- et diglycérides d'acides gras (SIN 471) en tant qu'agent antimousse (pour les huiles et les matières grasses pour la friture) avec une LM de BPF (veuillez-vous référer au para.56 (i) point 3 de REP 18/FA).

**Malaisie** : Soutient la proposition.

**RU** : souscrit à la proposition uniquement pour les émulsions grasses pour la pâtisserie avec une LM= 5000 mg/kg

**USA** : Soutient la proposition Régularisé pour un emploi en tant qu'émulsifiant dans la margarine et l'oléomargarine à 0.5%

**Zambie** : soutient la proposition L'emploi est utilisé dans la réduction et la margarine comme un émulsifiant, agent gélifiant, stabilisateur ou agent épaississant à 10g/kg (exception faite du fait que les mono- et diglycérides combinés totaux n'excédaient pas 200g/kg de la réduction).

**EFEMA** : Soutient. Certains mono-et diglycérides dans la norme du JECFA pour SIN 471 ont montré réduire la formation de mousse durant le processus de friture. Lorsque la formation de la mousse est réduite durant la friture, le risque d'oxydation de l'huile peut aussi être réduite. Les deux empêchent le développement de sous-produits indésirables oxydés dans l'huile et les huiles auront une durée de vie plus longue. Cela ne change pas la nature ou la qualité de l'huile d'une telle façon que le consommateur est déçu. Également l'emploi de SIN 471 dans les huiles de friture et matières grasses doit être indiqué sur l'étiquette du produit.

#### **Catégorie d'aliments n°. 04.1.1. 2. (Fruits frais traités en surface)**

**Descripteur** : "les surfaces de certains fruits sont enrobés avec des glaçages ou des cires ou sont traités avec d'autres additifs alimentaires qui agissent en tant que revêtements de protection et/ou aident à conserver la fraîcheur et la qualité du fruit. Les exemples comprennent les pommes, les oranges, les dates, et les longanes.

**Approche horizontale (FA/45 CRD2 Annexe FA/46 CRD 2 Annexe V)** : régulateurs d'acidité non justifiés horizontalement - ES&T en suspens jusqu'à la discussion sur les additifs secondaires

**Normes de produits correspondantes** : 143-1985 : La norme n'aborde pas les enrobages

**Note générale** : Le CCFA45 a débattu de l'approche horizontale au tableau 3 ES&T et a initialement proposé qu'ES&T soient horizontalement justifiés dans cette FC avec une note "Pour un emploi dans les glaçages, enrobages ou décorations uniquement". Toutefois, durant la discussion sur FC 04.2.1.2 le Comité a noté que l'emploi des additifs dans les enrobages peut être un emploi d'additif secondaire et maintenait les dispositions pour la discussion à CCFA46 (REP13/FA paras 82-85). Le groupe de travail physique sur la NGAA au CCFA46 maintenait les dispositions pour discussion ultérieure sur les additifs secondaires (CCFA46 CRD2). Le CCFA49 a débattu du fait que les additifs secondaires pourraient être abordés en utilisant des notes dans le système de catégories alimentaires de la NGAA actuelle (REP 16/FA).

CCFA51 a débattu d'une approche horizontale au tableau 3 ES&T. Le Comité est convenu de l'application horizontale d'une note qui lit comme approprié soit "Pour un emploi en tant que glaçage ou la surface de traitement est autorisée pour l' application à la surface des fruits frais ou "Pour un emploi dans les cires, enrobages ou glaçages appliqués là ou ces surfaces de traitements sont autorisées pour application à la surface des fruits frais » mais a noté que la justification technologique n'avait pas été fournie pour les projets et les avant-projets de dispositions. Le Comité est convenu de redistribuer les dispositions pour trouver des informations sur la justification technologique.

#### **Observations générales 1<sup>ère</sup> Circulaire Observations par les membres du GTE au CCFA52 sur la proposition (Requête d'information sur la justification technologique) :**

**Australie** : Les observations de l'Australie fournies ci-dessous sont pour les autorisations australiennes des additifs alimentaires en tant que BPF des additifs autorisés à ajouter à la catégorie d'aliments appelée "préparations des additifs alimentaires", qui peut alors être utilisé en tant qu'émulsifiants ou stabilisateurs dans les préparations en de traitement de la surface, étant des cires ou autres agents d'enrobage, utilisés pour traiter à la fois des fruits et des légumes. Dans cette situation ils seraient similaires à ce qui est référé en tant que 'additifs alimentaires secondaires dans CCFA. Ils n'ont pas d'autorisations dans leur propre droit d'être traité à la surface des fruits ou légumes. Il est également important de noter que, ceci est des autorisations uniquement ; aucune information n'est disponible sur le fait si ces additifs alimentaires sont actuellement utilisés pour cet objectif.

Ces observations s'appliquent à la fois aux fruits et légumes frais.

**Canada :** Le Canada encourage l'industrie sur les substances utilisées dans les traitements de surface pour les fruits frais (FC 04.1.1.2) et légumes frais (FC 04.2.1.2), et nous espérons de fournir des éléments en tant que partie de la circulaire résolutoire. Nous notons cependant que les listes des additifs sous examens ont largement similaires mais qu'il y a des différences. Nous nous demandons si le groupe de travail considère qu'il est raisonnable d'appliquer la même liste des additifs pour les deux catégories d'aliments puisque l'emploi des additifs dans les préparations de traitement de surface sont probablement les mêmes. Toutefois, nous n'avons également pas d'objection pour poursuivre l'examen des listes actuelles comme cela a été proposé. Pour référence, nous notons les différences suivantes :

- La liste pour FC 04.1.1.2 inclut en outre la gomme arabique (SIN 414) ;
- La liste pour FC 04.2.1.2 inclut en outre le chlorure de calcium (SIN 509), le sulfate de calcium (SIN 516), le citrate biacide de potassium (332(i)), et le citrate tripotassique (SIN 332(ii)).

**IFAC :** IFAC soutient l'application d'une note qui lit comme approprié soit "Pour un emploi en tant que glaçage ou la surface de traitement est autorisée pour l'application à la surface des fruits frais ou "Pour un emploi dans les cires, enrobages ou glaçages appliqués là ou ces surfaces de traitements sont autorisées pour application à la surface des fruits frais » ou la justification technologique existe pour les projets et les avant-projets de dispositions dans cette FC.

L'IFAC a souligné plusieurs projets et avant-projets de dispositions pour cette FC pour lesquels les données existantes pour soutenir la justification technologique pour l'emploi de ces additifs dans les enrobages comestibles. Toutefois, IFAC note que l'innovation continue dans l'air des enrobages comestibles est en cours et il est probable que d'autres additifs sous examen dans cette FC fournissent aussi une valeur dans les préparations d'enrobage comestibles.

La justification technologique de l'IFAC est comme suit, avec des détails additionnels sur les additifs spécifiques dans le tableau dessous :

Les fruits frais subissent des changements physiologiques durant l'entreposage d'après-récolte. Et la manutention, comprenant : le ramollissement des tissus, des niveaux de sucre augmentés, diminue les niveaux d'acides organiques, la dégradation de la chlorophylle accompagnée par la synthèse des anthocyanines ou caroténoïdes sous maturation, production et pertes des composés aromatisants volatils diminue dans les contenus acides phénoliques et d'acides aminés et défaillance des matériaux cellulaires à cause de la respiration. Les enrobages comestibles formulés de façon appropriée peuvent être utilisés sur les fruits avec à la fois des peaux comestibles et non comestibles pour répondre à beaucoup des enjeux ci-dessus associés à l'allongement de la durée de vie et le maintien à la fois de la qualité et de la valeur nutritionnelle.

Pour une efficacité optimale, les préparations d'enrobage/de glaçure comestibles doivent être adaptées aux besoins des demandes biologiques uniques de chaque type de fruits. Par exemple, les agents de glaçage/ agents d'enrobage spécifiques doivent être plus appropriés pour certains types de fruits que d'autres. En outre, les enrobages existants dans cette FC sont hydrophobes dans la nature, et sont souvent délivrés à la surface des fruits frais utilisant une préparation à base d'eau. Ceci requiert que l'emploi des émulsifiants et stabilisateurs autorisent les agents de glaçage/ agents d'enrobage d'être appliqués uniformément et complètement, ce qui augmente l'efficacité de la glaçure/enrobage. L'emploi des émulsifiants et stabilisateurs ne fournit pas uniquement l'avantage clair d'améliorer la fonction de glaçage/ d'enrobage mais sont requis pour leur emploi effectif.

Additif	SIN	Limite max (mg/kg)	Notes	Étape/A doptée	SIN Catégorie fonctionnelle	Proposition finale du GTE	Observations des membres du groupe de travail électronique sur la proposition relative à la deuxième circulaire/ Justification technologique
Esters glycériques de l'acide acétique et d'acides gras	472a.	BPF	16	7	Émulsifiant, Séquestrant, stabilisateur	Adopter avec les notes "Pour un emploi en tant que glaçage ou la surface de traitement est autorisée pour l'application à la surface des fruits frais ;" et "Pour un emploi dans les cires, enrobages ou glaçages là ou ces surfaces de traitements sont autorisées pour	<b>Proposition relative à la 2ème circulaire :</b> Interrompre <b>Australie :</b> BPF Additif alimentaire <b>UE, Indonésie, RU :</b> Soutient l'interruption <b>Nigéria :</b> Adopter les additifs alimentaires qui sont complètement évalués par le JECFA <b>USA :</b> Autorisé pour l'emploi dans les aliments en général à des BPF

Additif	SIN	Limite max (mg/kg)	Notes	Étape/A doptée	SIN Catégorie fonctionnelle	Proposition finale du GTE	Observations des membres du groupe de travail électronique sur la proposition relative à la deuxième circulaire/ Justification technologique
						application à la surface des fruits frais.”	<b>Zimbabwe</b> : soutient l’emploi à des BPF pour conserver la fraîcheur du produit en particulier ceux qui doivent être transportés sur de longues distances pour le marché de destination.
PHOSPHATE DE DIAMIDON ACÉTYLE	1414	BPF	16	7	Émulsifiant, stabilisateur, épaississant	Adopter avec les notes “Pour un emploi en tant que glaçage ou la surface de traitement est autorisée pour l’application à la surface des fruits frais ;” et “Pour un emploi dans les cires, enrobages ou glaçages là ou ces surfaces de traitements sont autorisées pour application à la surface des fruits frais.”	<p><b>Proposition 2ème CL</b> : Interrompre</p> <p><b>Australie</b> : BPF additif alimentaire</p> <p><b>UE, Indonésie, RU</b> : Soutiennent l’interruption</p> <p><b>Nigéria</b> : SIN 1414 est un émulsifiant adapté, stabilisateur et épaississant parce qu’il garantit la viscosité sans modifier les propriétés de l’alimentation.</p> <p><b>USA</b> : Autorisé pour l’emploi dans les aliments en général à des BPF</p> <p><b>Zimbabwe</b> : soutient l’emploi à des BPF pour conserver la fraîcheur du produit en particulier ceux qui doivent être transportés sur de longues distances pour le marché de destination ; soutient l’emploi à des BPF pour conserver la fraîcheur du produit en particulier ceux qui doivent être transportés sur de longues distances pour le marché de destination.</p>
AGAR	406	BPF		7	Agent de charge, auxiliaire, agent gélifiant, agent d’enrobage, Humectant, émulsifiant, stabilisateur, épaississant	Adopter avec les notes “Pour un emploi en tant que glaçage ou la surface de traitement est autorisée pour l’application à la surface des fruits frais ;” et “Pour un emploi dans les cires, enrobages ou glaçages là ou ces surfaces de traitements sont autorisées pour application à la surface des fruits frais.”	<p><b>Proposition 2ème CL</b> : Interrompre</p> <p><b>Australie</b> : BPF additif alimentaire</p> <p><b>Indonésie, RU, Zambie</b> : soutiennent l’adoption</p> <p><b>Nigéria</b> : produit une courte texture fragile en tant qu’agent stabilisateur, épaississant ou agent gélifiant.</p> <p><b>Zimbabwe</b> : soutient l’emploi à des BPF pour conserver la fraîcheur du produit en particulier ceux qui doivent être transportés sur de longues distances pour le marché de destination.</p> <p><b>IFAC</b> : soutient l’adoption du SIN 406 dans cette FC avec les notes suivantes : “Pour un emploi en tant que glaçage ou la surface de traitement est autorisée pour l’application à la surface des fruits frais ;” et “Pour un emploi dans les cires, enrobages ou</p>

Additif	SIN	Limite max (mg/kg)	Notes	Étape/A doptée	SIN Catégorie fonctionnelle	Proposition finale du GTE	Observations des membres du groupe de travail électronique sur la proposition relative à la deuxième circulaire/ Justification technologique
							<p>glaçages là ou ces surfaces de traitements sont autorisées pour l'application à la surface des fruits frais.”</p> <p>En particulier SIN 406 est efficace en tant qu'agent d'enrobage dans la régulation de la perte en eau du produit, prolongeant tous les deux la fraîcheur et la qualité des fruits frais. En outre, l'emploi de SIN 406 en tant qu'émulsifiant / stabilisateur autorise l'ajustement de la viscosité lorsqu'elle est utilisée en tant que constituant de glaçages/enrobages pour l'objectif de garantir un enrobage constant. Par exemple, pour les fruits comme les mandarines et les pommes - qui ont des surfaces relativement dures, lisses, cireuses - une solution moins visqueuse peut maintenir un enrobage lisse. Inversement, produit que les surfaces poreuses comme les pêches ou les kiwis, requiert une solution plus visqueuse pour garantir que les trous dans la surface sont suffisamment remplis afin d'être enrobés de façon appropriée.</p> <p>Les niveaux d'emploi nécessaires pour accomplir les concentrations appropriées nécessaires pour garantir une viscosité optimale et l'efficacité de la glaçure / enrobage varie largement à travers tous les types produits. Toutefois, dans tous les cas, l'emploi de l'agar dans cette catégorie d'aliments est intrinsèquement auto-limité puisque trop ou trop peu de l'additif ne rendra la formulation impropre à l'emploi. Pour cette raison, l'emploi de l'additif à des niveaux de BPF est approprié. En outre, l'emploi des niveaux de BPF fournit la flexibilité nécessaire pour garantir les enrobages avec SIN 406 sont largement applicables et utile pour des types multiples de produits.</p>
ACIDE ALGINIQUE	400	BPF		7	Agent de charge, auxiliaire, émulsifiant, agent moussant, agent gélifiant, agent d'enrobage, Humectant, séquestrant,	Adopter avec les notes “Pour un emploi en tant que glaçage ou la surface de traitement est autorisée pour l'application à la surface des fruits frais ;” et “Pour un emploi dans les cires, enrobages ou glaçages là ou ces surfaces de traitements sont autorisées pour	<p><b>Proposition 2ème CL:</b> Interrompre</p> <p><b>Australie :</b> BPF additif alimentaire</p> <p><b>UE, RU :</b> Soutiennent l'interruption</p> <p><b>Indonésie :</b> Ne soutient pas la suspension Technologiquement justifié et utilisé dans FC à des BPF</p> <p><b>Nigéria :</b> En tant que stabilisateurs, épaississant et émulsifiant et agent gélifiant, il est entreposé avec un a sac de composés.</p>

Additif	SIN	Limite max (mg/kg)	Notes	Étape/A doptée	SIN Catégorie fonctionnelle	Proposition finale du GTE	Observations des membres du groupe de travail électronique sur la proposition relative à la deuxième circulaire/ Justification technologique
					stabilisateur, épaississant	application à la surface des fruits frais.”	<b>USA</b> : GRAS pour l’emploi dans les aliments en général à 0,1% en tant qu’émulsifiant, stabilisateur ou épaississant
ALGINATE D'AMMONIUM	403	BPF		7	Agent de charge, auxiliaire, émulsifiant, agent moussant, agent gélifiant, agent d'enrobage, Humectant, séquestrant, stabilisateur, épaississant	Adopter avec les notes “Pour un emploi en tant que glaçage ou la surface de traitement est autorisée pour l’application à la surface des fruits frais ;” et “Pour un emploi dans les cires, enrobages ou glaçages là ou ces surfaces de traitements sont autorisées pour application à la surface des fruits frais.”	<p><b>Proposition 2ème CL</b>: Interrompre</p> <p><b>Australie</b> : BPF additif alimentaire</p> <p><b>UE, RU</b> : Soutiennent l’interruption</p> <p><b>Nigéria</b> : En tant que stabilisateurs, épaississant et émulsifiant et agent gélifiant, il est entreposé avec un a sac de composés.</p> <p><b>USA</b> : GRAS pour l’emploi dans les aliments en général à 0,1% en tant qu’émulsifiant, stabilisateur ou épaississant</p> <p><b>Zimbabwe</b> : soutient l’emploi à des BPF pour conserver la fraîcheur du produit en particulier ceux qui doivent être transportés sur de longues distances pour le marché de destination.</p>
ALGINATE DE CALCIUM	404	BPF		7	Agent antimousse, agent de charge, auxiliaire, agent moussant, agent gélifiant, agent d'enrobage, Humectant, séquestrant, émulsifiant, stabilisateur, épaississant	Adopter avec les notes “Pour un emploi en tant que glaçage ou la surface de traitement est autorisée pour l’application à la surface des fruits frais ;” et “Pour un emploi dans les cires, enrobages ou glaçages là ou ces surfaces de traitements sont autorisées pour application à la surface des fruits frais.”	<p><b>Proposition 2ème CL</b>: Interrompre</p> <p><b>Australie</b> : BPF additif alimentaire</p> <p><b>Indonésie</b> : Ne soutient pas la suspension Technologiquement justifié et utilisé dans FC à des BPF</p> <p><b>UE, RU</b> : Soutiennent l’interruption</p> <p><b>Nigéria</b> : C’est un agent épaississant, stabilisant et agent gélifiant,</p> <p><b>USA</b> : GRAS pour l’emploi dans les aliments en général à 0,3% en tant qu’stabilisateur ou épaississant</p>

Additif	SIN	Limite max (mg/kg)	Notes	Étape/A doptée	SIN Catégorie fonctionnelle	Proposition finale du GTE	Observations des membres du groupe de travail électronique sur la proposition relative à la deuxième circulaire/ Justification technologique
GOMME DE CAROUBE	410	BPF		7	Émulsifiant, stabilisateur, épaississant	Interrompre	<b>Proposition 2ème CL:</b> Interrompre <b>Australie :</b> BPF additif alimentaire <b>UE, RU :</b> Soutiennent l'interruption <b>USA :</b> GRAS pour l'emploi dans les aliments en général à 0,5% en tant qu'stabilisateur ou épaississant
CARRAGHENANE	407	BPF		7	Agent de charge, auxiliaire, agent gélifiant, agent d'enrobage, Humectant, émulsifiant, stabilisateur, épaississant .	Adopter avec les notes "Pour un emploi en tant que glaçage ou la surface de traitement est autorisée pour l'application à la surface des fruits frais ;" et "Pour un emploi dans les cires, enrobages ou glaçages là ou ces surfaces de traitements sont autorisées pour application à la surface des fruits frais."	<b>Proposition 2ème CL:</b> Interrompre <b>Australie :</b> BPF additif alimentaire <b>UE, RU :</b> Soutiennent l'interruption <b>Indonésie :</b> Ne soutient pas la suspension <b>Nigéria :</b> a utilisé pour épaissir, émulsifier et conserver les aliments. Certaine preuve montre que cela provoque l'inflammation et des dommages dans le système digestif. <b>Zimbabwe :</b> soutient l'emploi à des BPF pour conserver la fraîcheur du produit en particulier ceux qui doivent être transportés sur de longues distances pour le marché de destination.
ESTERS GLYCERIQUES D'ACIDES CITRIQUES ET GRAS	472c	BPF	16	7	Antioxydant, émulsifiant, agent de traitement de la farine, séquestrant, stabilisateur	Interrompre	<b>Proposition 2ème CL:</b> Interrompre <b>Australie :</b> BPF additif alimentaire <b>UE, Indonésie, RU :</b> Soutiennent l'interruption <b>Nigéria :</b> utilisé en tant qu'antioxydants utilisés pour protéger les aliments de la détérioration causée par l'oxydation.
GOMME GELLANE	418	BPF		7	Stabilisateur , épaississant	Interrompre	<b>Proposition 2ème CL:</b> Interrompre <b>Australie :</b> BPF additif alimentaire <b>UE, RU :</b> Soutiennent l'interruption <b>USA :</b> autorités pour l'emploi dans les aliments en général à des BPF en tant qu'stabilisateur ou épaississant



Additif	SIN	Limite max (mg/kg)	Notes	Étape/A doptée	SIN Catégorie fonctionnelle	Proposition finale du GTE	Observations des membres du groupe de travail électronique sur la proposition relative à la deuxième circulaire/ Justification technologique
GOMME DE GUAR	412	BPF		7	Émulsifiant, stabilisateur, épaississant	Interrompre	<b>Proposition 2ème CL:</b> Interrompre <b>UE, RU :</b> Soutiennent l'interruption <b>Nigéria :</b> utilisé pour épaissir et lier les aliments. C'est élevé en fibres solubles et bas en calories. À cause de ses fibres élevées, il peut soutenir le système digestif. <b>USA :</b> Autorités pour l'emploi dans les aliments en général à 0,5% en tant que stabilisateur ou épaississant.
GOMME ARABIQUE (GOMME D'ACACIA)	414	BPF	16	7	Agent de charge, auxiliaire, émulsifiant, agent d'enrobage, stabilisateur, épaississant	Adopter avec les notes "Pour un emploi en tant que glaçage ou la surface de traitement est autorisée pour l'application à la surface des fruits frais ;" et "Pour un emploi dans les cires, enrobages ou glaçages là ou ces surfaces de traitements sont autorisées pour application à la surface des fruits frais."	<b>Proposition 2ème CL:</b> Interrompre <b>Australie :</b> BPF additif alimentaire <b>UE, RU :</b> Soutiennent l'interruption <b>USA :</b> GRAS pour l'emploi dans les aliments en général à 1,0% en tant qu'agent de finition de surface, stabilisateur ou épaississant <b>Zimbabwe :</b> soutient l'emploi à des BPF pour conserver la fraîcheur du produit en particulier ceux qui doivent être transportés sur de longues distances pour le marché de destination.
CELLULOSE HYDROXYPROPYLLE	463	BPF	16	7	Émulsifiant, agent moussant, agent d'enrobage, stabilisateur, épaississant	Adopter avec les notes "Pour un emploi en tant que glaçage ou la surface de traitement est autorisée pour l'application à la surface des fruits frais ;" et "Pour un emploi dans les cires, enrobages ou glaçages là ou ces surfaces de traitements sont autorisées pour application à la surface des fruits frais."	<b>Proposition 2ème CL:</b> Interrompre <b>Australie :</b> BPF additif alimentaire <b>UE, RU :</b> SIN pourrait être utilisé dans cette FC dans TF agent d'enrobage, stabilisateur, épaississant <b>USA :</b> autorisés pour l'emploi dans les aliments en général à des BPF en tant que formateur de film, colloïde protecteur émulsifiant, stabilisateur et épaississant. <b>Zimbabwe :</b> soutient l'emploi à des BPF pour conserver la fraîcheur du produit en particulier ceux qui doivent être transportés sur de longues distances pour le marché de destination.
CELLULOSE METHYLIQUE	464	BPF	16	7	Agent de charge, émulsifiant,	Adopter avec les notes "Pour un emploi en tant que glaçage ou la surface	<b>Proposition 2ème CL:</b> Interrompre <b>Australie :</b> BPF additif alimentaire

Additif	SIN	Limite max (mg/kg)	Notes	Étape/A doptée	SIN Catégorie fonctionnelle	Proposition finale du GTE	Observations des membres du groupe de travail électronique sur la proposition relative à la deuxième circulaire/ Justification technologique
HYDROXYPROPYLLE					agent d'enrobage, stabilisateur, épaississant	de traitement est autorisée pour l'application à la surface des fruits frais ;" et "Pour un emploi dans les cires, enrobages ou glaçages là ou ces surfaces de traitements sont autorisées pour application à la surface des fruits frais."	<p><b>UE, RU</b> : Soutiennent l'interruption</p> <p><b>USA</b> : autorisés pour l'emploi dans les aliments en général à des BPF en tant que formateur de film, colloïde protecteur émulsifiant, stabilisateur et épaississant.</p> <p><b>Zimbabwe</b> : soutient l'emploi à des BPF pour conserver la fraîcheur du produit en particulier ceux qui doivent être transportés sur de longues distances pour le marché de destination.</p>
AMIDON HYDROXYPROPYLLE	1440	BPF	16	7	Émulsifiant, stabilisateur, épaississant	Interrompre	<p><b>Proposition 2ème CL</b>: Interrompre</p> <p><b>Australie</b> : BPF additif alimentaire</p> <p><b>UE, RU</b> : Soutiennent l'interruption</p> <p><b>Nigéria</b> : utilisé en tant qu'émulsifiant, stabilisateur et agent épaississant.</p> <p><b>USA</b> : Autorisé pour l'emploi à des BPF dans les aliments en général en tant qu'additif d'amidon</p>
GOMME KARAYA	416	BPF		7	Émulsifiant, stabilisateur, épaississant	Interrompre	<p><b>Proposition 2ème CL</b>: Interrompre</p> <p><b>Australie</b> : BPF additif alimentaire</p> <p><b>UE, RU</b> : Soutiennent l'interruption</p> <p><b>USA</b> : GRAS pour l'emploi dans les aliments en général à 0,002% en tant qu'stabilisateur ou épaississant</p>
FARINE DE KONJAC	425	BPF		7	Auxiliaire, émulsifiant, agent gélifiant, agent d'enrobage, humectant, émulsifiant, stabilisateur, épaississant	Interrompre	<p><b>Proposition 2ème CL</b>: Interrompre</p> <p><b>Australie</b> : Pas d'autorisation</p> <p><b>RU</b> : Soutient l'interruption</p>

Additif	SIN	Limite max (mg/kg)	Notes	Étape/A doptée	SIN Catégorie fonctionnelle	Proposition finale du GTE	Observations des membres du groupe de travail électronique sur la proposition relative à la deuxième circulaire/ Justification technologique
ESTERS GLYCÉROLIQUES DE L'ACIDE LACTIQUE ET D'ACIDES GRAS	472b	BPF	16	7	Émulsifiant, Séquestrant, stabilisateur	Interrompre	<p><b>Proposition 2ème CL:</b> Interrompre</p> <p><b>Australie :</b> BPF additif alimentaire</p> <p><b>UE, Indonésie, RU :</b> Soutiennent l'interruption</p> <p><b>USA :</b> autorisé pour un emploi dans les aliments en général à des BPF en tant qu'émulsifiant</p>
LECITHINE	322(i)	BPF	16	7	Antioxydant, émulsifiant	Adopter avec la Note « Pour un emploi dans les cires, enrobages ou glaçages appliqués là ou ces surfaces de traitements sont autorisées pour application à la surface des fruits frais ».	<p><b>Proposition 2ème CL:</b> Adopter avec la Note « Pour un emploi dans les cires, enrobages ou glaçages appliqués là ou ces surfaces de traitements sont autorisées pour application à la surface des fruits frais ».</p> <p><b>Australie :</b> BPF additif alimentaire</p> <p><b>Nigéria :</b> émulsifiant puissant et antioxydant</p> <p><b>RU :</b> Soutient la proposition.</p> <p><b>Zimbabwe :</b> soutient l'emploi à des BPF pour conserver la fraîcheur du produit en particulier ceux qui doivent être transportés sur de longues distances pour le marché de destination.</p> <p><b>UE des de spécialité alimentaires</b> Soutient la proposition pour soutenir ce projet de disposition, nous aimerions nous référer à : Herdbook of Food Preservation (M. Shamir Rahman, 2007) : Réduction de l'activité de la surface de l'eau à l'interface eau/huile aide à la fois à former et stabiliser les émulsions, qui est important pour des propriétés de durée de vie ou enrobages d'émulsion. L'équilibre hydrophile-lipophile (HLB) des agents tensioactifs hiérarchise ces composés conformément à leurs portions hydrophobiques et hydrophilies qui a un effet sur leur performance en tant qu'émulsifiants. Par exemple, le laurylsulfate de sodium est tensioactif hydrophile avec une valeur HLB de 40. En général, les agents tensioactifs avec des valeurs HLB basses sont effectives pour les émulsions eau-dans-huile et celles avec des valeurs HBL élevées sont plus utiles pour les émulsions du type huile dans eau. Certains émulsifiants communs sont le monoglycéride acétylé, la lécithine (GRAS) et les dérivés de lécithine...</p> <p>Traitement par trempage post-récolte avec un lysophospholipide naturel plus à base de Lécithine de soja, une durée de vie</p>

Additif	SIN	Limite max (mg/kg)	Notes	Étape/A doptée	SIN Catégorie fonctionnelle	Proposition finale du GTE	Observations des membres du groupe de travail électronique sur la proposition relative à la deuxième circulaire/ Justification technologique
							<p>étendue du fruit de la banane : <a href="https://doi.org/10.1016/j.postharvbio.2015.10.016">https://doi.org/10.1016/j.postharvbio.2015.10.016</a></p> <p>L'effet de la présence et concentration des plastifiants, huiles végétales et surfactants sur les propriétés des enrobages comestibles à base de sodium-alginate : <a href="https://pdfs.semanticscholar.org/f2de/d6236e29f0c066c23ef1e621362e8d9e69f4.pdf">https://pdfs.semanticscholar.org/f2de/d6236e29f0c066c23ef1e621362e8d9e69f4.pdf</a></p>
CHLORURE DE MAGNÉSIUM	511	BPF	16	7	Agent de rétention de colorant, agent affermissant, stabilisateur	Interrompre	<p><b>2ème Proposition</b> : Interrompre</p> <p><b>Australie</b> : BPF additif alimentaire</p> <p><b>UE, RU</b> : Soutiennent l'interruption</p> <p><b>Nigéria</b> : Le magnésium est un minéral qui est bon pour la santé. Il est important pour beaucoup de fonctions dans le corps comprenant la régulation musculaire, et la fonction nerveuse, les taux de glycémie et la tension artérielle, ainsi que la production énergétique et la santé des os. En addition à ce rôle dans plus fonctions corporelles, le magnésium a des rôles importants en tant qu'additif alimentaire. Sa forme additive est un carbonate de magnésium et le chlorure de magnésium.</p>
CELLULOSE METHYLIQUE	461	BPF	16	7	Agent de charge, émulsifiant, agent d'enrobage, stabilisateur, épaississant	Interrompre	<p><b>Proposition 2ème CL</b>: Interrompre</p> <p><b>Australie</b> : BPF additif alimentaire</p> <p><b>UE, RU</b> : Soutiennent l'interruption</p> <p><b>USA</b> : GRAS pour l'emploi dans les aliments en général à des BPF</p>
CELLULOSE METHYLETYLIQUE	465	BPF	16	7	Émulsifiant, agent moussant, stabilisateur, épaississant	Interrompre	<p><b>Proposition 2ème CL</b>: Interrompre</p> <p><b>Australie</b> : BPF additif alimentaire</p> <p><b>UE, RU</b> : Soutiennent l'interruption</p> <p><b>Nigéria</b> : utilisé en tant qu'épaississant et émulsifiant et il n'y a pas d'effet toxique trouvé.</p> <p><b>USA</b> : autorisé pour un emploi dans les aliments en général à des BPF en tant qu'émulsifiant et agents moussant</p>

Additif	SIN	Limite max (mg/kg)	Notes	Étape/A doptée	SIN Catégorie fonctionnelle	Proposition finale du GTE	Observations des membres du groupe de travail électronique sur la proposition relative à la deuxième circulaire/ Justification technologique
CELLULOSE MICROCRISTALLINE (GEL DE CELLULOSE)	460(i)	BPF	16	7	Agents anti-agglomérants, agent de charge, auxiliaire, émulsifiant, agent moussant, agent d'enrobage, stabilisateur, épaississant	Interrompre	<b>Proposition 2ème CL:</b> Interrompre <b>Australie :</b> BPF additif alimentaire <b>UE, RU :</b> Soutiennent l'interruption
AMIDON OXYDE	1404	BPF	16	7	Émulsifiant, stabilisateur, épaississant	Interrompre	<b>Proposition 2ème CL:</b> Interrompre <b>Australie :</b> BPF additif alimentaire <b>UE, RU :</b> Soutiennent l'interruption <b>USA :</b> autorisé pour l'emploi dans les aliments en général à des BPF en tant qu'additif d'amidon
PECTINES	440	BPF		7	Émulsifiant, agent gélifiant, agent d'enrobage, stabilisateur, épaississant	Adopter avec les notes "Pour un emploi en tant que glaçage ou la surface de traitement est autorisée pour l'application à la surface des fruits frais ;" et "Pour un emploi dans les cires, enrobages ou glaçages là ou ces surfaces de traitements sont autorisées pour application à la surface des fruits frais."	<b>Proposition 2ème CL:</b> Interrompre <b>Australie :</b> BPF additif alimentaire <b>UE, RU :</b> Soutiennent l'interruption Indonésie : Ne soutient pas la suspension Technologiquement justifié, un polymère hydrocarboné naturel qui peut être appliqué sur la surface des fruits <b>Nigéria :</b> utilisé dans l'alimentation en tant qu'agent gélifiant en particulier dans les confitures et gelées <b>USA :</b> GRAS pour l'emploi dans les aliments en général à des BPF en tant qu'émulsifiant, stabilisateur et épaississant
ALGINATE DE POTASSIUM	402	BPF		7	Agent de charge, auxiliaire, émulsifiant, agent moussant,	Interrompre	<b>Proposition 2ème CL :</b> Interrompre <b>Australie :</b> BPF additif alimentaire <b>UE, RU :</b> Soutiennent l'interruption

Additif	SIN	Limite max (mg/kg)	Notes	Étape/A doptée	SIN Catégorie fonctionnelle	Proposition finale du GTE	Observations des membres du groupe de travail électronique sur la proposition relative à la deuxième circulaire/ Justification technologique
					agent gélifiant, agent d'enrobage, Humectant, séquestrant, stabilisateur, épaississant .		<b>USA</b> : GRAS pour l'emploi dans les aliments en général à 0,01% en tant que stabilisateur ou épaississant
CELLULOSE EN POUDRE	460(ii)	BPF	16	7	Agent anti-agglomérant , agent de charge, émulsifiant, agent d'enrobage, humectant, stabilisateur, épaississant .	Interrompre	<b>Proposition 2ème CL</b> : Interrompre <b>Australie</b> : BPF additif alimentaire <b>UE, Indonésie, RU</b> : Soutiennent l'interruption
ALGUE EUCHEUMA TRANSFORMEE (PES)	407a.	BPF		7	Agent de charge, auxiliaire, agent gélifiant, agent d'enrobage, Humectant, émulsifiant, stabilisateur, épaississant .	Interrompre	<b>2ème proposition CL</b> : Interrompre <b>Australie</b> : BPF additif alimentaire <b>Indonésie, RU</b> : Soutiennent l'interruption <b>USA</b> : autorisé pour l'emploi dans les aliments en général à des BPF en tant qu'émulsifiant, stabilisateur ou épaississant
SELS D'ACIDE OLEIQUE AVEC DU CALCIUM, POTASSIUM ET SODIUM	470(ii)	BPF	16	7	Agent antimousse, émulsifiant, stabilisateur	Adopter avec la Note « Pour un emploi dans les cires, enrobages ou glaçages appliqués là ou ces surfaces de traitements sont autorisées pour	<b>Proposition 2ème CL</b> : Adopter avec la Note « Pour un emploi dans les cires, enrobages ou glaçages appliqués là ou ces surfaces de traitements sont autorisées pour application à la surface des fruits frais ». <b>Australie</b> : BPF additif alimentaire

Additif	SIN	Limite max (mg/kg)	Notes	Étape/A doptée	SIN Catégorie fonctionnelle	Proposition finale du GTE	Observations des membres du groupe de travail électronique sur la proposition relative à la deuxième circulaire/ Justification technologique
						application à la surface des fruits frais ».	<p><b>RU</b> : Soutient la proposition.</p> <p><b>USA</b> : autorisé pour un emploi dans les aliments en général à des BPF en tant qu'émulsifiant</p> <p><b>Zimbabwe</b> : soutient l'emploi à des BPF pour conserver la fraîcheur du produit en particulier ceux qui doivent être transportés sur de longues distances pour le marché de destination.</p> <p><b>IFAC</b> : Soutient la proposition spécifiquement, SIN 470(ii) est efficace en tant qu'émulsifiant / stabilisateur, autorisant la viscosité des glaçages/enrobages pour être ajustés pour garantir un enrobage constant. Par exemple, pour les fruits comme les mandarines et les pommes - qui ont des surfaces relativement dures, lisses, cireuses - une solution moins visqueuse peut maintenir un enrobage lisse. Inversement, produit que les surfaces poreuses comme les pêches ou les kiwis, requiert une solution plus visqueuse pour garantir que les trous dans la surface sont suffisamment remplis afin d'être enrobés de façon appropriée.</p> <p>Les niveaux d'emploi nécessaires pour accomplir les concentrations appropriées nécessaires pour garantir une viscosité optimale et l'efficacité de la glaçure / enrobage varie largement à travers tous les types produits. Toutefois, dans tous les cas, l'emploi d'e SIN470(II) dans cette catégorie d'aliments est intrinsèquement auto-limité puisque trop ou trop peu de l'additif ne rendra la formulation impropre à l'emploi. Pour cette raison, l'emploi de l'additif à des niveaux de BPF est approprié. En outre, l'emploi des niveaux de BPF fournit la flexibilité nécessaire pour garantir les enrobages avec SIN 406 sont largement applicables et utile pour des types multiples de produits.</p>
ALGINATE DE SODIUM	401	BPF		7	Agent de charge, auxiliaire, émulsifiant, agent moussant, agent gélifiant,	Adopter avec les notes "Pour un emploi en tant que glaçage ou la surface de traitement est autorisée pour l'application à la surface des fruits frais ;" et "Pour un emploi dans les cires, enrobages ou	<p><b>Proposition 2ème CL:</b> Adopter avec les notes "Pour un emploi en tant que glaçage ou la surface de traitement est autorisée pour l'application à la surface des fruits frais ;" et "Pour un emploi dans les cires, enrobages ou glaçages là ou ces surfaces de traitements sont autorisées pour application à la surface des fruits frais."</p> <p><b>Australie</b> : BPF additif alimentaire</p>

Additif	SIN	Limite max (mg/kg)	Notes	Étape/A doptée	SIN Catégorie fonctionnelle	Proposition finale du GTE	Observations des membres du groupe de travail électronique sur la proposition relative à la deuxième circulaire/ Justification technologique
					agent d'enrobage, Humectant, séquestrant, stabilisateur, épaississant	glaçages là ou ces surfaces de traitements sont autorisées pour application à la surface des fruits frais."	<p><b>RU</b> : Soutient la proposition.</p> <p><b>USA</b> : autorisé pour l'emploi dans les aliments en général à 1% en tant qu'émulsifiant</p> <p><b>Zambie</b> : Soutient l'adoption à 10 g/kg, seul ou en combinaison avec les autres épaississants plus autres notes répertoriées dans la proposition pour la 2<sup>ème</sup> CL</p> <p><b>Zimbabwe</b> : soutient l'emploi à des BPF pour conserver la fraîcheur du produit en particulier ceux qui doivent être transportés sur de longues distances pour le marché de destination.</p> <p><b>IFAC</b> : Soutient l'adoption. En particulier SIN 401 est efficace en tant qu'agent d'enrobage dans la régulation de la perte en eau du produit, prolongeant tous les deux la fraîcheur et la qualité des fruits frais. En outre, l'emploi de SIN 401 en tant qu'émulsifiant / stabilisateur autorise l'ajustement de la viscosité lorsqu'elle est utilisée en tant que constituant de glaçages/enrobages pour l'objectif de garantir un enrobage constant. Par exemple, pour les fruits comme les mandarines et les pommes - qui ont des surfaces relativement dures, lisses, cireuses - une solution moins visqueuse peut maintenir un enrobage lisse. Inversement, produit que les surfaces poreuses comme les pêches ou les kiwis, requiert une solution plus visqueuse pour garantir que les trous dans la surface sont suffisamment remplis afin d'être enrobés de façon appropriée.</p> <p>Les niveaux d'emploi nécessaires pour accomplir les concentrations appropriées nécessaires pour garantir une viscosité optimale et l'efficacité de la glaçure / enrobage varie largement à travers tous les types produits. Toutefois, dans tous les cas, l'emploi d'alginate de sodium dans cette catégorie d'aliments est intrinsèquement auto-limité puisque trop ou trop peu de l'additif ne rendra la formulation impropre à l'emploi. Pour cette raison, l'emploi de l'additif à des niveaux de BPF est approprié. En outre, l'emploi des niveaux de BPF fournit la flexibilité nécessaire pour garantir les enrobages avec SIN 406 sont largement applicables et utile pour des types multiples de produits.</p>
CARBOXYMETYCEL LULOSE SODIQUE	466	BPF	16	7	Agent de charge,	Interrompre	<b>Proposition 2ème CL:</b> Interrompre



Additif	SIN	Limite max (mg/kg)	Notes	Étape/A doptée	SIN Catégorie fonctionnelle	Proposition finale du GTE	Observations des membres du groupe de travail électronique sur la proposition relative à la deuxième circulaire/ Justification technologique
(GOMME DE CELLULOSE)					émulsifiant, agent raffermissant, agent gélifiant, agent d'enrobage, humectant, stabilisateur, épaississant		<b>Australie</b> : BPF additif alimentaire <b>UE, RU</b> : Soutiennent l'interruption <b>USA</b> : GRAS pour l'emploi dans les aliments en général à des BPF <b>Zimbabwe</b> : soutient l'emploi à des BPF pour conserver la fraîcheur du produit en particulier ceux qui doivent être transportés sur de longues distances pour le marché de destination.
GOMME TARA	417	BPF		7	Agent gélifiant, stabilisateur, épaississant	Interrompre	<b>Proposition 2ème CL</b> : Interrompre <b>Australie</b> : BPF additif alimentaire <b>UE, RU</b> : Soutiennent l'interruption
GOMME ADRAGANTE	413	BPF	16	7	Émulsifiant, stabilisateur, épaississant	Interrompre	<b>Proposition 2ème CL</b> : Interrompre <b>Australie</b> : BPF additif alimentaire <b>UE, RU</b> : Soutiennent l'interruption <b>USA</b> : GRAS pour l'emploi dans les aliments en général à 0,1% en tant qu'émulsifiant, stabilisateur et épaississant
GOMME XANTHANE	415	BPF		7	Émulsifiant, agent moussant, stabilisateur, épaississant	Interrompre	<b>Proposition 2ème CL</b> : Interrompre <b>Australie</b> : BPF additif alimentaire <b>UE, RU</b> : Soutiennent l'interruption <b>USA</b> : GRAS pour l'emploi dans les aliments en général à des BPF en tant qu'émulsifiant, stabilisateur et épaississant

**Catégorie d'aliments n° 04.2.1.2. (Légumes frais non traités (y compris champignons, racines et tubercules, légumes secs et légumineuses (dont le soja), aloès ordinaire), algues marines, fruits à coque et graines))**

**Descripteur** : Les surfaces de certains fruits sont enrobées avec des glaçages ou des cires ou sont traités avec d'autres additifs alimentaires qui agissent en tant que revêtements de protection et/ou aident à conserver la fraîcheur et la qualité du fruit. Les exemples comprennent : avocats, concombres, poivrons verts et pistaches.

**Approche horizontale (FA/45 CRD2 Annexe FA/46 CRD 2 Annexe V)** : Les régulateurs de l'acidité **non** justifiés horizontalement, ES&T en attente jusqu'à ce que ces additifs soient introduits dans la discussion sur les additifs

**Normes de produits correspondantes** : 330-2018 : N'aborde pas le traitement de la surface

**Note générale** : Le CCFA45 a débattu de l'approche horizontale au tableau 3 ES&T et a initialement proposé qu'ES&T soient horizontalement justifiés dans cette FC avec une note "Pour un emploi dans les glaçages, enrobages ou décorations uniquement". Toutefois, durant la discussion sur FC 04.2.1.2 le Comité a noté que l'emploi des additifs dans les enrobages peut être un emploi d'additif secondaire et maintenant les dispositions pour la discussion à CCFA46 (REP13/FA paras 82-85). Le groupe de travail physique sur la NGAA au CCFA46 maintenant les dispositions pour discussion ultérieure sur les additifs secondaires (CCFA46 CRD2). Le CCFA49 a débattu du fait que les additifs secondaires pourraient être abordés en utilisant des notes dans le système de catégories alimentaires de la NGAA actuelle (REP 16/FA).

CCFA51 a débattu d'une approche horizontale au tableau 3 ES&T. Le Comité est convenu de l'application horizontale d'une note qui lit comme approprié soit "Pour un emploi en tant que glaçage ou la surface de traitement est autorisée pour l' application à la surface des fruits frais, à la surface des fruits, algues marines, fruits à coque et graines ou « Pour un emploi dans les cires, enrobages ou glaçages appliqués là ou ces surfaces de traitements sont autorisées pour application à la surface des fruits de légume, algues marines noix et graines » mais a noté que la justification technologique n'avait pas été fournie pour les projets et les avant-projets de dispositions. Le Comité est convenu de redistribuer les dispositions pour trouver des informations sur la justification technologique.

**Observations générales 1<sup>ère</sup> Circulaire Observations par les membres du GTE au CCFA52 sur la proposition (Requête d'information sur la justification technologique) :**

**IFAC:** soutient l'application d'une note qui lit comme approprié soit "Pour un emploi en tant que glaçage ou la surface de traitement est autorisée pour l' application à la surface des fruits, algues marines, fruits à coque et graines ou "Pour un emploi dans les cires, enrobages ou glaçages appliqués là ou ces surfaces de traitements sont autorisées pour application à la surface des fruits frais, algues marines, fruits à coque et graines » ou la justification technologique existe pour les projets et les avant-projets de dispositions dans cette FC .

IFAC a souligné plusieurs projets et avant-projets de dispositions pour cette FC pour lesquels il a des données existantes pour soutenir la justification technologique pour l'emploi de ces additifs dans les enrobages comestibles ; Toutefois, IFAC note que l'innovation continue dans l'air des enrobages comestibles est en cours et il est probable que d'autres additifs sous examen dans cette FC fournissent aussi une valeur dans les préparations d'enrobage comestibles.

La justification technologique de l'IFAC est comme suit, avec des détails additionnels sur les additifs spécifiques dans le tableau dessous :

Les Légumes frais subissent des changements physiologiques durant l'entreposage d'après-récolte. Et la manutention, comprenant le ramollissement des tissus, des niveaux de sucre augmentés, diminue les niveaux d'acides organiques, la dégradation de la chlorophylle accompagnée par la synthèse des anthocyanines ou caroténoïdes sous maturation, production et pertes des composés aromatisants volatils diminue dans les contenus acides phénoliques et d'acides aminés et défaillance des matériaux cellulaires à cause de la respiration. Les enrobages comestibles formulés de façon appropriée peuvent être utilisés sur les légumes avec à la fois des peaux comestibles et non comestibles pour répondre à beaucoup des enjeux associés à l'allongement de la durée de vie et le maintien à la fois de la qualité et de la valeur nutritionnelle.

Pour une efficacité optimale, les préparations d'enrobage/de glaçure comestibles doivent être adaptées aux besoins des demandes biologiques uniques de chaque type de Légumes. Par exemple, les agents de glaçage/ agents d'enrobage spécifiques doivent être plus appropriés pour certains types de légumes d'autres. En outre, les enrobages existants dans cette FC sont hydrophobes dans la nature, et sont souvent délivrés à la surface des Légumes frais utilisant une préparation à base d'eau. Ceci requiert que l'emploi des émulsifiants et stabilisateurs autorisent les agents de glaçage/ agents d'enrobage d'être appliqués uniformément et complètement, ce qui augmente l'efficacité de la glaçure/enrobage. L'emploi des émulsifiants et stabilisateurs ne fournit pas uniquement l'avantage clair d'améliorer la fonction de glaçage/ d'enrobage mais sont requis pour leur emploi effectif.

Additif	SIN	Limite max (mg/kg)	Notes	Étape/A doptée	SIN Catégorie fonctionnelle	Proposition finale du GTE	Observations des membres du groupe de travail électronique sur la proposition relative à la justification technologique
Esters glycériques de l'acide acétique et d'acides gras	472a.	BPF	16	7	Émulsifiant, Séquestrant, stabilisateur	Interrompre	<b>Proposition 2ème CL:</b> Interrompre <b>Australie :</b> BPF additif alimentaire

Additif	SIN	Limite max (mg/kg)	Notes	Étape/A doptée	SIN Catégorie fonctionnelle	Proposition finale du GTE	Observations des membres du groupe de travail électronique sur la proposition relative à la justification technologique
							<b>UE, Indonésie, RU</b> : Soutiennent l'interruption <b>USA</b> : Autorisé pour l'emploi dans les aliments en général à des BPF
ADIPATE DE DIAMIDON ACÉTYLE	1414	BPF	16	7	Émulsifiant, stabilisateur, épaississant	Interrompre	<b>Proposition 2ème CL</b> : Interrompre <b>Australie</b> : BPF additif alimentaire <b>UE, Indonésie, RU</b> : Soutiennent l'interruption <b>USA</b> : autorisé pour l'emploi dans les aliments en général à des BPF en tant qu'additif d'amidon
AGAR	406	BPF		7	Agent de charge, auxiliaire, agent gélifiant, agent d'enrobage, Humectant, émulsifiant, stabilisateur, épaississant	Adopter avec les notes "Pour un emploi en tant que glaçage ou la surface de traitement est autorisée pour l'application à la surface des légumes frais, algues marines, fruits à coque et graines et "Pour un emploi dans les cires, enrobages ou glaçages là ou ces surfaces de traitements sont autorisées pour application à la surface des fruits, algues marines, fruits à coque et graines."	<b>Proposition relative à la 2ème circulaire</b> : Adopter avec les notes "Pour un emploi en tant que glaçage ou la surface de traitement est autorisée pour l'application à la surface des légumes frais, algues marines, fruits à coque et graines et "Pour un emploi dans les cires, enrobages ou glaçages là ou ces surfaces de traitements sont autorisées pour application à la surface des fruits, algues marines, fruits à coque et graines." <b>Australie</b> : BPF Additif alimentaire <b>Indonésie, RU, Zambie</b> : soutiennent l'adoption IFAC : Soutient l'adoption avec les notes. Pour un emploi en tant que glaçage ou la surface de traitement est autorisée pour l'application à la surface des légumes frais, algues marines, fruits à coque et graines et "Pour un emploi dans les cires, enrobages ou glaçages là ou ces surfaces de traitements sont autorisées pour application à la surface des fruits, algues marines, fruits à coque et graines." En particulier SIN 406 est efficace en tant qu'agent d'enrobage dans la régulation de la perte en eau du produit, prolongeant tous les deux la fraîcheur et la qualité des légumes frais. En outre, l'emploi de SIN 406 en tant qu'émulsifiant / stabilisateur autorise l'ajustement de la viscosité lorsqu'elle est utilisée en tant que constituant de glaçages/enrobages pour l'objectif de garantir un enrobage constant. Par exemple, pour les légumes comme les tomates ; les piments ; les aubergines - qui ont des surfaces relativement dures, lisses, cireuses - une solution moins

Additif	SIN	Limite max (mg/kg)	Notes	Étape/A doptée	SIN Catégorie fonctionnelle	Proposition finale du GTE	Observations des membres du groupe de travail électronique sur la proposition relative à la justification technologique
							visqueuse peut maintenir un enrobage lisse. Inversement, le produit qui a des surfaces poreuses comme les pêches ou les kiwis, requiert une solution plus visqueuse pour garantir que les trous dans la surface sont suffisamment remplis afin d'être enrobés de façon appropriée. (Voir observations additionnelles dans FC 4.1.1.2)
ACIDE ALGINIQUE	400	BPF		7	Agent de charge, auxiliaire, émulsifiant, agent moussant, agent gélifiant, agent d'enrobage, Humectant, séquestrant, stabilisateur, épaississant .	Adopter avec les notes "Pour un emploi en tant que glaçage ou la surface de traitement est autorisée pour l'application à la surface des légumes frais, algues marines, fruits à coque et graines et "Pour un emploi dans les cires, enrobages ou glaçages là ou ces surfaces de traitements sont autorisées pour application à la surface des fruits, algues marines, fruits à coque et graines."	<p><b>Proposition relative à la 2ème circulaire</b> : Interrompre</p> <p><b>Australie</b> : BPF Additif alimentaire</p> <p><b>UE, RU</b> : Soutiennent l'interruption</p> <p><b>Indonésie</b> : Ne soutient pas la suspension</p> <p>Technologiquement justifié et utilisé dans FC à des BPF</p>
ALGINATE D'AMMONIUM	403	BPF		7	Agent de charge, auxiliaire, émulsifiant, agent moussant, agent gélifiant, agent d'enrobage, Humectant, séquestrant, stabilisateur, épaississant .	Interrompre	<p><b>Proposition relative à la 2ème circulaire</b> : Interrompre</p> <p><b>Australie</b> : BPF Additif alimentaire</p> <p><b>UE, RU</b> : Soutiennent l'interruption</p> <p><b>USA</b> : GRAS pour l'emploi dans les aliments en général à 0,1% en tant qu'émulsifiant, stabilisateur ou épaississant</p>
ALGINATE DE CALCIUM	404	BPF		7	Agent antimousse,	Adopter avec les notes "Pour un emploi en tant que	<b>Proposition relative à la 2ème circulaire</b> : Interrompre

Additif	SIN	Limite max (mg/kg)	Notes	Étape/A doptée	SIN Catégorie fonctionnelle	Proposition finale du GTE	Observations des membres du groupe de travail électronique sur la proposition relative à la justification technologique
					agent de charge, auxiliaire, agent moussant, agent gélifiant, agent d'enrobage, Humectant, séquestrant, émulsifiant, stabilisateur, épaississant	glaçage ou la surface de traitement est autorisée pour l'application à la surface des légumes frais, algues marines, fruits à coque et graines et "Pour un emploi dans les cires, enrobages ou glaçages là ou ces surfaces de traitements sont autorisées pour application à la surface des fruits, algues marines, fruits à coque et graines."	<p><b>Australie</b> : BPF Additif alimentaire</p> <p><b>Indonésie</b> : Ne soutient pas la suspension Techniquement justifié et utilisé dans FC à des BPF</p> <p><b>RU</b> : Soutient l'interruption</p> <p><b>USA</b> : GRAS pour l'emploi dans les aliments en général à 0,3% en tant que stabilisateur ou épaississant</p>
CHLORURE DE CALCIUM	509	800	58	7	Agent affermissant, stabilisateur, épaississant	Interrompre	<p><b>Proposition relative à la 2ème circulaire</b> : Interrompre</p> <p><b>Australie</b> : BPF Additif alimentaire</p> <p><b>UE, Indonésie, RU</b> : Soutiennent l'interruption</p> <p><b>USA</b> : GRAS pour l'emploi dans les aliments en général à des BPF en tant que stabilisateur et épaississant</p>
SULFATE DE CALCIUM	516	800	58 - En tant que calcium.	7	Régulateur d'acidité, agent affermissant, agent de traitement de la farine, séquestrant, stabilisateur.	Interrompre	<p><b>Proposition relative à la 2ème circulaire</b> : Interrompre</p> <p><b>Australie</b> : BPF Additif alimentaire</p> <p><b>UE, Indonésie, RU</b> : Soutiennent l'interruption</p> <p><b>USA</b> : GRAS pour l'emploi dans les aliments en général à 0.07% en tant que stabilisateur et épaississant</p>
GOMME DE CAROUBE	410	BPF		7	Émulsifiant, stabilisateur, épaississant	Interrompre	<p><b>Proposition relative à la 2ème circulaire</b> : Interrompre</p> <p><b>Australie</b> : BPF Additif alimentaire</p> <p><b>UE, RU</b> : Soutiennent l'interruption</p> <p><b>USA</b> : GRAS pour l'emploi dans les aliments en général à 0,5% en tant que stabilisateur ou épaississant</p>

Additif	SIN	Limite max (mg/kg)	Notes	Étape/A doptée	SIN Catégorie fonctionnelle	Proposition finale du GTE	Observations des membres du groupe de travail électronique sur la proposition relative à la justification technologique
CARRAGHENANE	407	BPF		7	Agent de charge, auxiliaire, agent gélifiant, agent d'enrobage, Humectant, émulsifiant, stabilisateur, épaississant	Interrompre	<b>Proposition relative à la 2ème circulaire</b> : Interrompre <b>Australie</b> : BPF Additif alimentaire <b>Indonésie, RU</b> : Soutiennent l'interruption <b>USA</b> : autorisé pour l'emploi dans les aliments en général à des BPF en tant qu'émulsifiant, stabilisateur ou épaississant
ESTERS GLYCERIQUES D'ACIDES CITRIQUES ET GRAS	472c	BPF	16	7	Antioxydant, émulsifiant, agent de traitement de la farine, séquestrant, stabilisateur	Interrompre	<b>Proposition relative à la 2ème circulaire</b> : Interrompre <b>Australie</b> : BPF Additif alimentaire <b>UE, Indonésie, RU</b> : Soutiennent l'interruption
GOMME GELLANE	418	BPF		7	Stabilisateur, épaississant	Interrompre	<b>Proposition relative à la 2ème circulaire</b> : Interrompre <b>Australie</b> : BPF Additif alimentaire <b>UE, RU</b> : Soutiennent l'interruption <b>USA</b> : autorisés pour l'emploi dans les aliments en général à des BPF en tant que stabilisateur ou épaississant
GOMME DE GUAR	412	BPF		7	Émulsifiant, stabilisateur, épaississant	Interrompre	<b>Proposition relative à la 2ème circulaire</b> : Interrompre <b>Australie</b> : BPF Additif alimentaire <b>UE, RU</b> : Soutiennent l'interruption <b>USA</b> : GRAS pour l'emploi dans les aliments en général à 0,5% en tant que stabilisateur ou épaississant
CELLULOSE HYDROXYPROPYLLE	463	BPF	16	7	Émulsifiant, agent moussant, agent	Interrompre	<b>Australie</b> : BPF Additif alimentaire <b>RU</b> : Soutient l'interruption

Additif	SIN	Limite max (mg/kg)	Notes	Étape/A doptée	SIN Catégorie fonctionnelle	Proposition finale du GTE	Observations des membres du groupe de travail électronique sur la proposition relative à la justification technologique
					d'enrobage, stabilisateur, épaississant		<b>USA</b> : autorisés pour l'emploi dans les aliments en général à des BPF en tant que formateur de film, colloïde protecteur émulsifiant, stabilisateur et épaississant.
CELLULOSE METHYLIQUE HYDROXYPROPYLLE	464	BPF	16	7	Agent de charge, émulsifiant, agent d'enrobage, stabilisateur, épaississant	Interrompre	<b>Proposition relative à la 2ème circulaire</b> : Interrompre <b>Australie</b> : BPF Additif alimentaire <b>UE, RU</b> : Soutiennent l'interruption <b>USA</b> : autorisés pour l'emploi dans les aliments en général à des BPF en tant que formateur de film, colloïde protecteur émulsifiant, stabilisateur et épaississant.
AMIDON HYDROXYPROPYLLE	1440	BPF	16	7	Émulsifiant, stabilisateur, épaississant	Interrompre	<b>Proposition relative à la 2ème circulaire</b> : Interrompre <b>Australie</b> : BPF Additif alimentaire <b>UE, RU</b> : Soutiennent l'interruption <b>USA</b> : Autorisé pour l'emploi à des BPF dans les aliments en général en tant qu'additif d'amidon
GOMME KARAYA	416	BPF		7	Émulsifiant, stabilisateur, épaississant	Interrompre	<b>Proposition relative à la 2ème circulaire</b> : Interrompre <b>Australie</b> : BPF Additif alimentaire <b>UE, RU</b> : Soutiennent l'interruption <b>USA</b> : GRAS pour l'emploi dans les aliments en général à 0,002% en tant que stabilisateur ou épaississant
FARINE DE KONJAC	425	BPF		7	Auxiliaire, émulsifiant, agent gélifiant, agent d'enrobage, humectant, émulsifiant, stabilisateur, épaississant	Interrompre	<b>Proposition relative à la 2ème circulaire</b> : Interrompre <b>Australie</b> : Pas d'autorisation <b>UE</b> : Soutient l'interruption <b>Fédération de Russie</b> : SIN pourrait être utilisé dans cette FC dans TF agent d'enrobage, stabilisateur, épaississant

Additif	SIN	Limite max (mg/kg)	Notes	Étape/A doptée	SIN Catégorie fonctionnelle	Proposition finale du GTE	Observations des membres du groupe de travail électronique sur la proposition relative à la justification technologique
ESTERS GLYCÉROLIQUES DE L'ACIDE LACTIQUE ET D'ACIDES GRAS	472b	BPF	16	7	Émulsifiant, Séquestrant, stabilisateur	Interrompre	<p><b>Proposition relative à la 2ème circulaire</b> : Interrompre</p> <p><b>Australie</b> : BPF Additif alimentaire</p> <p><b>UE, Indonésie, RU</b> : Soutiennent l'interruption</p> <p><b>USA</b> : autorisé pour un emploi dans les aliments en général à des BPF en tant qu'émulsifiant</p>
LECITHINE	322(i)	BPF	16	7	Antioxydant, émulsifiant	Adopter avec les notes "Pour un emploi en tant que glaçage ou la surface de traitement est autorisée pour l'application à la surface des légumes frais, algues marines, fruits à coque et graines et "Pour un emploi dans les cires, enrobages ou glaçages là ou ces surfaces de traitements sont autorisées pour application à la surface des fruits, algues marines, fruits à coque et graines."	<p><b>Proposition relative à la 2ème circulaire</b> : Interrompre</p> <p><b>Australie</b> : BPF Additif alimentaire</p> <p><b>UE, RU</b> : Soutiennent l'interruption</p> <p><b>UE des de spécialité alimentaires</b> ne souscrit pas à la proposition.</p> <p>Nous soutenons l'adoption avec la note « Pour un emploi dans les cires, enrobages ou glaçages appliqués là ou ces surfaces de traitements sont autorisées pour application à la surface des légumes frais, algues marines, fruits à coque et graines. ».</p> <p>Ainsi que cela est stipulé dans la Herdbook of Food Preservation (M. Shafiur Rahman, 2007) : Réduction de l'activité de la surface de l'eau à l'interface eau/huile aide à la fois à former et stabiliser les émulsions, qui est important pour des propriétés de durée de vie ou enrobages d'émulsion. L'équilibre hydrophile-lipophile (HLB) des agents tensioactifs hiérarchise ces composés conformément à leurs portions hydrophobiques et hydrophiliques qui a un effet sur leur performance en tant qu'émulsifiants. Par exemple, le laurylsulfate de sodium est tensioactif hydrophile avec une valeur HLB de 40. En général, les agents tensioactifs avec des valeurs HLB basses sont effectives pour les émulsions eau-dans-huile et celles avec des valeurs HLB élevées sont plus utiles pour les émulsions du type huile dans eau. Certains émulsifiants communs sont le monoglycéride acétylé, la lécithine (GRAS) et les dérivés de lécithine...</p> <p>La lécithine est utilisée en tant qu'agent de surface dans la production organique : Préparation essentielle des microémulsions à l'huile en tant que préparations de lavage</p>



Additif	SIN	Limite max (mg/kg)	Notes	Étape/A doptée	SIN Catégorie fonctionnelle	Proposition finale du GTE	Observations des membres du groupe de travail électronique sur la proposition relative à la justification technologique
							<p>pour la production de produits organiques frais : <a href="https://www.ncbi.nlm.nih.gov/pubmed/25038656">https://www.ncbi.nlm.nih.gov/pubmed/25038656</a></p> <p>Nous aimerions aussi nous référer aux publications suivantes :</p> <p>L'effet de la présence et concentration des plastifiants, huiles végétales et surfactants sur les propriétés des enrobages comestibles à base de sodium-alginate : <a href="https://pdfs.semanticscholar.org/f2de/d6236e29f0c066c23ef1e621362e8d9e69f4.pdf">https://pdfs.semanticscholar.org/f2de/d6236e29f0c066c23ef1e621362e8d9e69f4.pdf</a></p> <p>Après-récolte physiologie et pathologie des légumes : <a href="https://books.google.be/books?id=dgX6tRynZcEC&amp;dq=lecithin+surfactant+fresh+vegetables&amp;source=gbs_navlinks_s">https://books.google.be/books?id=dgX6tRynZcEC&amp;dq=lecithin+surfactant+fresh+vegetables&amp;source=gbs_navlinks_s</a></p>
CHLORURE DE MAGNÉSIUM	511	BPF	16	7	Agent de rétention de colorant, agent affermissant, stabilisateur	Interrompre	<p><b>Proposition relative à la 2ème circulaire</b> : Interrompre</p> <p><b>Australie</b> : BPF Additif alimentaire</p> <p><b>UE, RU</b> : Soutiennent l'interruption</p>
CELLULOSE METHYLIQUE	461	BPF	16	7	Agent de charge, émulsifiant, agent d'enrobage, stabilisateur, épaississant	Interrompre	<p><b>Proposition relative à la 2ème circulaire</b> : Interrompre</p> <p><b>Australie</b> : BPF Additif alimentaire</p> <p><b>UE, RU</b> : Soutiennent l'interruption</p> <p><b>USA</b> : GRAS pour l'emploi dans les aliments en général à des BPF</p>
CELLULOSE METHYLETYLIQUE	465	BPF	16	7	Émulsifiant, agent moussant, stabilisateur, épaississant	Interrompre	<p><b>Proposition relative à la 2ème circulaire</b> : Interrompre</p> <p><b>Australie</b> : BPF Additif alimentaire</p> <p><b>RU</b> : Soutient l'interruption</p>
CELLULOSE MICROCRISTALLINE (GEL DE CELLULOSE)	460(i)	BPF	16	7	Agents anti-agglomérants, agent de charge, auxiliaire,	Interrompre	<p><b>Proposition relative à la 2ème circulaire</b> : Interrompre</p> <p><b>Australie</b> : BPF Additif alimentaire</p> <p><b>UE, RU</b> : Soutiennent l'interruption</p>

Additif	SIN	Limite max (mg/kg)	Notes	Étape/A doptée	SIN Catégorie fonctionnelle	Proposition finale du GTE	Observations des membres du groupe de travail électronique sur la proposition relative à la justification technologique
					émulsifiant, agent moussant, agent d'enrobage, stabilisateur, épaississant		
AMIDON OXYDE	1404	BPF	16	7	Émulsifiant, stabilisateur, épaississant	Interrompre	<p><b>Proposition relative à la 2ème circulaire</b> : Interrompre</p> <p><b>Australie</b> : BPF Additif alimentaire</p> <p><b>UE, RU</b> : Soutiennent l'interruption</p> <p><b>USA</b> : autorisé pour l'emploi dans les aliments en général à des BPF en tant qu'additif d'amidon</p>
PECTINES	440	BPF		7	Émulsifiant, agent gélifiant, agent d'enrobage, stabilisateur, épaississant	Adopter avec les notes "Pour un emploi en tant que glaçage ou la surface de traitement est autorisée pour l'application à la surface des légumes frais, algues marines, fruits à coque et graines et "Pour un emploi dans les cires, enrobages ou glaçages là ou ces surfaces de traitements sont autorisées pour application à la surface des fruits, algues marines, fruits à coque et graines."	<p><b>Proposition relative à la 2ème circulaire</b> : Interrompre</p> <p><b>Australie</b> : BPF Additif alimentaire</p> <p><b>UE, RU</b> : Soutiennent l'interruption</p> <p><b>Indonésie</b> : Ne soutient pas la suspension</p> <p>Technologiquement justifié, un polymère hydrocarboné naturel qui peut être appliqué sur la surface des frais fruits</p> <p><b>USA</b> : GRAS pour l'emploi dans les aliments en général à des BPF en tant qu'émulsifiant, stabilisateur et épaississant</p>
ALGINATE DE POTASSIUM	402	BPF		7	Agent de charge, auxiliaire, émulsifiant, agent moussant, agent gélifiant, agent d'enrobage,	Interrompre	<p><b>Proposition relative à la 2ème circulaire</b> : Interrompre</p> <p><b>Australie</b> : BPF Additif alimentaire</p> <p><b>UE, Indonésie, RU</b> : Soutiennent l'interruption</p> <p><b>USA</b> : GRAS pour l'emploi dans les aliments en général à 0,01% en tant que stabilisateur ou épaississant</p>

Additif	SIN	Limite max (mg/kg)	Notes	Étape/A doptée	SIN Catégorie fonctionnelle	Proposition finale du GTE	Observations des membres du groupe de travail électronique sur la proposition relative à la justification technologique
					Humectant, séquestrant, stabilisateur, épaississant		
CITRATE BIACIDE DE POTASSIUM	332(i)	BPF	16	7	Régulateur d'acidité, sel émulsifiant, séquestrant, stabilisant	Interrompre	<b>Proposition relative à la 2ème circulaire</b> : Interrompre <b>Australie</b> : BPF Additif alimentaire <b>UE</b> : Soutient l'interruption
CELLULOSE EN POUDRE	460(ii)	BPF	16	7	Agent anti-agglomérant, agent de charge, émulsifiant, agent d'enrobage, humectant, stabilisateur, épaississant	Interrompre	<b>Proposition relative à la 2ème circulaire</b> : Interrompre <b>Australie</b> : BPF Additif alimentaire <b>UE, RU</b> : Soutiennent l'interruption
ALGUE EUCHEUMA TRANSFORMEE (PES)	407a.	BPF		7	Agent de charge, auxiliaire, agent gélifiant, agent d'enrobage, Humectant, émulsifiant, stabilisateur, épaississant	Interrompre	<b>Proposition relative à la 2ème circulaire</b> : Interrompre <b>Australie</b> : BPF Additif alimentaire <b>UE, Indonésie, RU</b> : Soutient l'interruption <b>USA</b> : autorisé pour l'emploi dans les aliments en général à des BPF en tant qu'émulsifiant, stabilisateur ou épaississant
SELS D'ACIDE OLEIQUE AVEC DU CALCIUM,	470(ii)	BPF	16	7	Agent antimousse, émulsifiant, stabilisateur	Adoption avec la note « Pour un emploi dans les cires, enrobages ou glaçages appliqués là ou ces surfaces	<b>Proposition relative à la 2ème circulaire</b> : Adoption avec la note « Pour un emploi dans les cires, enrobages ou glaçages appliqués là ou ces surfaces de traitements sont

Additif	SIN	Limite max (mg/kg)	Notes	Étape/A doptée	SIN Catégorie fonctionnell e	Proposition finale du GTE	Observations des membres du groupe de travail électronique sur la proposition relative à la justification technologique
POTASSIUM ET SODIUM						de traitements sont autorisées pour application à la surface des légumes frais, algues marines, fruits à coque et graines. ».	<p>autorisées pour application à la surface des légumes frais, algues marines, fruits à coque et graines. ».</p> <p><b>Australie</b> : BPF Additif alimentaire</p> <p><b>RU</b> : Soutient la proposition.</p> <p><b>USA</b> : autorisé pour un emploi dans les aliments en général à des BPF en tant qu'émulsifiant</p> <p>IFAC : Soutient la proposition Soutient la proposition spécifiquement, SIN 470(ii) est efficace en tant qu'émulsifiant / stabilisateur, autorisant la viscosité des glaçages/enrobages pour être ajustés pour garantir un enrobage constant. Par exemple, pour les légumes comme les piments les aubergines - qui ont des surfaces relativement dures, lisses, cireuses - une solution moins visqueuse peut maintenir un enrobage lisse. Inversement, le produit qui a des surfaces poreuses comme les pêches ou les kiwis, requiert une solution plus visqueuse pour garantir que les trous dans la surface sont suffisamment remplis afin d'être enrobés de façon appropriée. (Voir observations additionnelles dans FC 4.1.1.2)</p>
ALGINATE DE SODIUM	401	BPF		7	Agent de charge, auxiliaire, émulsifiant, agent moussant, agent gélifiant, agent d'enrobage, Humectant, séquestrant, stabilisateur, épaississant	Adopter avec les notes « Pour un emploi en tant que glaçage ou la surface de traitement est autorisée pour l'application à la surface des fruits frais et "Pour un emploi dans les cires, enrobages ou glaçages là ou ces surfaces de traitements sont autorisées pour application à la surface des fruits, algues marines, fruits à coque et graines."	<p><b>Proposition relative à la 2ème circulaire</b> : Adopter avec les notes « Pour un emploi en tant que glaçage ou la surface de traitement est autorisée pour l'application à la surface des fruits frais et "Pour un emploi dans les cires, enrobages ou glaçages là ou ces surfaces de traitements sont autorisées pour application à la surface des fruits, algues marines, fruits à coque et graines."</p> <p><b>Australie</b> : BPF Additif alimentaire</p> <p><b>Malaisie, RU</b> : Soutient la proposition.</p> <p><b>USA</b> : autorisé pour l'emploi dans les aliments en général à 1% en tant qu'émulsifiant</p> <p><b>Zambie</b> : Soutient l'adoption à 10 g/kg, seul ou en combinaison avec les autres épaississants plus notes dans la proposition pour la 2<sup>ème</sup> CL</p> <p><b>Zimbabwe</b> : soutient l'emploi à des BPF pour conserver la fraîcheur du produit en particulier ceux qui doivent être</p>

Additif	SIN	Limite max (mg/kg)	Notes	Étape/A doptée	SIN Catégorie fonctionnelle	Proposition finale du GTE	Observations des membres du groupe de travail électronique sur la proposition relative à la justification technologique
							transportés sur de longues distances pour le marché de destination.  IFAC : Soutient la proposition En particulier SIN 401 est efficace en tant qu'agent d'enrobage dans la régulation de la perte en eau du produit, prolongeant tous les deux la fraîcheur et la qualité des légumes frais. En outre, l'emploi de SIN 401 en tant qu'émulsifiant / stabilisateur autorise l'ajustement de la viscosité lorsqu'elle est utilisée en tant que constituant de glaçages/enrobages pour l'objectif de garantir un enrobage constant. Par exemple, pour les légumes comme les tomates ; les piments ; les aubergines - qui ont des surfaces relativement dures, lisses, cireuses - une solution moins visqueuse peut maintenir un enrobage lisse. Inversement, le produit qui a des surfaces poreuses comme les pêches ou les kiwis, requiert une solution plus visqueuse pour garantir que les trous dans la surface sont suffisamment remplis afin d'être enrobés de façon appropriée. (Voir observations additionnelles dans FC 4.1.1.2)
CARBOXYMETYLCELLULOSE SODIQUE (GOMME DE CELLULOSE)	466	BPF	16	7	Agent de charge, émulsifiant, agent raffermissant, agent gélifiant, agent d'enrobage, humectant, stabilisateur, épaississant	Interrompre	<b>Proposition relative à la 2ème circulaire</b> : Interrompre <b>Australie</b> : BPF Additif alimentaire <b>UE, RU</b> : Soutiennent l'interruption
GOMME TARA	417	BPF		7	Agent gélifiant, stabilisateur, épaississant	Interrompre	<b>Proposition relative à la 2ème circulaire</b> : Interrompre <b>Australie</b> : BPF Additif alimentaire <b>UE, RU</b> : Soutiennent l'interruption

Additif	SIN	Limite max (mg/kg)	Notes	Étape/A doptée	SIN Catégorie fonctionnelle	Proposition finale du GTE	Observations des membres du groupe de travail électronique sur la proposition relative à la justification technologique
GOMME ADRAGANTE	413	BPF	16	7	Émulsifiant, stabilisateur, épaississant	Interrompre	<b>Proposition relative à la 2ème circulaire</b> : Interrompre <b>Australie</b> : BPF Additif alimentaire <b>UE, RU</b> : Soutiennent l'interruption <b>USA</b> : GRAS pour l'emploi dans les aliments en général à 0,1% en tant qu'émulsifiant, stabilisateur et épaississant
CITRATE DE POTASSIUM	332(ii)	BPF	16	7	Régulateur d'acidité, sel émulsifiant, séquestrant, stabilisant	Interrompre	<b>Proposition relative à la 2ème circulaire</b> : Interrompre <b>Australie</b> : BPF Additif alimentaire <b>UE, RU</b> : Soutiennent l'interruption
GOMME XANTHANE	415	BPF		7	Émulsifiant, agent moussant, stabilisateur, épaississant	Interrompre	<b>Proposition relative à la 2ème circulaire</b> : Interrompre <b>Australie</b> : BPF Additif alimentaire <b>UE, RU</b> : Soutiennent l'interruption <b>USA</b> : GRAS pour l'emploi dans les aliments en général à des BPF en tant qu'émulsifiant, stabilisateur et épaississant

**Catégorie d'aliments n°. 04.2.2.7. Produits à base de légumes fermentés (y compris champignons, racines et tubercules, légumes secs et légumineuses, aloès ordinaire) et d'algues marines, à l'exclusion des produits à base de soja fermenté des catégories 06.8.6, 06.8.7, 12.9.1, 12.9.2.1 et 12.9.2.3)**

**Normes de produits correspondantes** : 38-1981 (ES&T non autorisé), 151-1985 (additifs alimentaires non débattus), 223-2001 (autorise des épaississants et stabilisateurs spécifiques), 260-2007 (Stabilisateurs autorisés conformément à la NGAA), 294R-2009 (stabilisateurs spécifiques sont autorisés)

**Note générale : Information fournie par le Japon dans CX/FA 19/51/8**

- **Nouvelle disposition** Soumise par le Japon à CCFA51 (CX/FA 19/51/8) Voir FC 01.2.1. pour information complète

Additif	SIN	Limite max (mg/kg)	Notes	Étape/Adoptée	SIN Catégorie fonctionnelle	Proposition finale du GTE
Graines de tamarinier polysaccharide	437	BPF		3	Émulsifiant, stabilisateur, Épaississant, agent gélifiant	Maintenu à l'étape actuelle et réviser avec la note XS38

Additif	SIN	Limite max (mg/kg)	Notes	Étape/Adoptée	SIN Catégorie fonctionnelle	Proposition finale du GTE
						Consulter avec le(s) Comités de produits correspondants pour une justification technologique.

**Proposition relative à la 1ère et 2ème CL :** Adopter avec les notes XS38.

**Observations des du groupe de travail électronique :**

**République dominicaine, US, RU, Singapour, Nigéria :** Soutiennent la proposition à adopter

**UE :** la procédure sera suivie –par ex. les Comités de produits actifs (CCPFV) seront consultés eu égard à un emploi dans les normes de produits pertinentes (conformément à la section 1.2 il sera également consulté sur l'emploi dans des aliments standards non standardisés)

**Japon :** Soutient la proposition Les graines de tamarinier polysaccharide (TSP) empêchent la synérèse dans les cornichons fermentés. La TSP octroie des propriétés stables viscoélastiques même dans des concentrations hautement salées.

#### **Catégorie d'aliments n°. 06.2.1. (Farines)**

**Approche horizontale (FA/45 CRD2 Annexe FA/46 CRD 2 Annexe V) :** régulateurs d'acidité non justifiés horizontalement - ES&T justifié avec la note 25 " Pour un emploi à des BPF dans la farine complète de soja uniquement".

**Normes de produits correspondantes :** 301R-2011 : références catégorie d'aliments 06.2.1 Tableaux 1 & 2 ; 176-1989, 154-1985, 173-1989, 170-1989, 178-1991, 155-1985 : ne débat pas des additifs alimentaires ; 152-1985 : répertoire des enzymes et les agents de traitement de la farine spécifiques ;

Note générale : Le CCFA51 a noté que le carbonate de magnésium n'avait pas de catégorie fonctionnelle d'agent de traitement de la farine. Le Comité est convenu de maintenir la disposition dans l'attente du listage dans le SIN avec la catégorie fonctionnelle appropriée.

Additif	SIN	Limite max (mg/kg)	Notes	Étape/Adoptée	SIN Catégorie fonctionnelle	Proposition finale du GTE
CARBONATE DE MAGNESIUM	504(i)	1500		4	régulateur de l'acidité, agent anti-agglomérant, agent de rétention de la couleur	Adopter dans la NGAA, dans l'attente des résultats du GT du SIN, transmettre pour alignement du GTE pour débattre de la révision CODEX STAN 152-1985 pour ajouter SIN 516 à la liste des agents de traitement de la farines autorisés.

**Justification technologique fournie à CCFA51 :**

**USA :** Autorisé pour un emploi aux USA en tant qu'agent de blanchiment à 6x peroxyde de benzoyle dans les produits à base de farine multiples (enrichie, bromée, auto levante, enrichie auto-levante, enrichie bromée et régulière). L'agent de blanchiment a une fonction technologique dans l'agent de traitement de la farine à CAC/GL 36-1989. SIN 516 est utilisé en conjonction avec le peroxyde de benzoyle qui est autorisé dans CODEX STAN 152-1985 en tant qu'agent de traitement de la farine. SIN 516 est dans le tableau 3, toutefois FC 06.2 est dans l'Annexe au tableau 3.

Additif	SIN	Limite max (mg/kg)	Notes	Étape/Adoptée	SIN Catégorie fonctionnelle	Proposition finale du GTE
<p><b>Proposition relative à la 1ère et 2ème CL :</b> Adopter dans la NGAA, transmettre pour alignement du GTE pour débattre de la révision CODEX STAN 152-1985 pour ajouter SIN 516 à la liste des agents de traitement de la farines autorisés.</p> <p><b>Observations des membres du groupe de travail électronique :</b></p> <p><b>Inde, Chine, Colombie, Malaisie, RU, ECOWAS :</b> Soutiennent la proposition d’adopter dans la NGAA et transmettre pour l’alignement du GT pour débattre de la révision 152-1985 pour ajouter SIN 516 pour répertorier les agents de traitement de la farine autorisés.</p> <p><b>Australie :</b> Il a été noté, comment l’alignement de GTE abordera ce besoin d’être examiné puisque CXS152 était aligné à CCFA51</p> <p><b>Canada :</b> Le Canada ne s’oppose pas à la proposition comme nous autorisons également le carbonate de magnésium dans la farine et la farine de blé complète, mais en tant qu’auxiliaire pour le peroxyde de benzoyle qui lui-même est l’agent de traitement de la farine. Cela étant dit, les catégories fonctionnelles pour le carbonate de magnésium ne comprend pas soit “l’auxiliaire” ou “agent de traitement de la farine”, et le GT du SIN a été chargé avec la considération de la pertinence de l’ajout “de l’agent de traitement de la farine” à SIN 504(i) (REP19/FA, para 149(ii)c). Nous aimerions demander s’il serait plus clair pour la recommandation actuelle d’être “adopter dans la NGAA dans l’attente du résultat SIN du GT et transmettre pour l’alignement du GT.”.</p> <p><b>République dominicaine :</b> soutiennent l’adoption</p> <p><b>USA:</b> Autorisé pour un emploi en tant qu’agent de blanchiment à 6x peroxyde de benzoyle dans les produits à base de farine multiples (enrichie, bromée, auto levante, enrichie auto-levante, enrichie bromée et régulière).L’agent de blanchiment a une fonction technologique dans l’agent de traitement de la farine dans CAC/GL 36-1989.INS 504(i), est utilisé en conjonction avec le peroxyde de benzoyle qui est autorisé dans CODEX STAN 152-1985en tant qu’agent de traitement de la farine dans SIN 504(i) est dans le tableau 3. Toutefois FC 06.2 est dans l’Appendice aux tableau 3.</p>						

**Note générale : Information fournie par le Sénégal dans CX/FA 19/51/8**

**Nouvelle disposition**

- Soumise par le Sénégal à CCFA51 (CX/FA 19/51/8)
- **Justification :** L’additif est utilisé pour enrober et protéger les divers micronutriments utilisés dans la fortification alimentaire pour les protéger de la dégradation dus aux conditions environnementales difficiles (chaleur et humidité) durant l’entreposage et la cuisson des produits alimentaires fortifiés. Cet emploi ne présente pas un risque pour la santé appréciable et devrait améliorer le statut de nutriment des individus à des risques de malnutrition. L’emploi de l’additif n’a pas d’effet sur l’aliment lui-même.
- **Sécurité :** Tableau 3 additifs
- **Induit en erreur le consommateur ;** Les études montrent que l’enrobage des micronutriments avec l’additif les protège de la dégradation due à des conditions, comme l’ébullition pendant 2 heures qui résulte en une perte de de micronutriments potentiels et non protégés (par ex., vitamines A, C & D), tout en n’affectant pas l’aliment qui a été ajouté.



Additif	SIN	Limite max (mg/kg)	Notes	Étape/Adoptée	SIN Catégorie fonctionnelle	Proposition finale du GTE
Copolymère de méthacrylate basique	1205	BPF		3	Agent d'enrobage, Agent de charge	Adopter

**Proposition relative à la 1ère et 2ème CL :** Adopter

**Observations des membres du groupe de travail électronique :**

**ECOWAS, Sénégal :** Soutiennent la proposition BMC EST FIABLE :

- le JECFA a évalué BMC et a trouvé qu'il n'y avait pas de préoccupations aux niveaux d'exposition bien au-dessus qui apparaîtrait à travers l'emploi de micronutriments encapsulés BMC dans les aliments de base.
- Le JECFA a recommandé une DJA "non spécifiée."
- BMC n'est pas nouveau.
- Cela n'a pas été utilisé pour des objectifs humains depuis plus de 50 ans - en tant qu'agent d'enrobage pour les médicaments.

Les farines sont largement utilisées en tant qu'aliments de base au Sénégal et autres régimes dans les pays en voie de développement. Le Sénégal croit que l'adoption de BMC dans la FC proposée autorisera les personnes souffrant de malnutrition, en particulier les femmes enceintes et les jeunes enfants d'augmenter de façon importante la consommation de vitamine A et de fer – bien au-delà de celles offertes par les technologies actuelles disponibles actuelles.

L'encapsulation BMC garantira la stabilité de la vitamine A ajoutée aux farines et amidons durant l'entreposage et la cuisson, et autorisera un mélange uniforme. Par conséquent l'addition de la vitamine A encapsulée de BMC et le fer dans les farines augmentera de façon importante le nombre de personnes recevant des apports journaliers recommandés (RDAs) de ces micronutriments, tandis que restant dans des limites de fortification acceptées

**Nigéria :** soutient l'adoption à des BPF

**RU :** ne souscrit pas la proposition. Il n'existe pas de justification technologique et de sécurité. Non autorisé dans cette catégorie dans RU et l'Union de commerce eurasienn

**Catégorie d'aliments n° 06.4.1. (Pâtes et nouilles fraîches et produits similaires)**

**Normes de produits correspondantes :** Aucune

**Note générale :** Information fournie par le Japon dans CX/FA 19/51/8

- **Nouvelle disposition** Soumise par le Japon à CCFA51 (CX/FA 19/51/8) Voir FC 01.2.1. pour information complète

Additif	SIN	Limite max (mg/kg)	Notes	Étape/Adoptée	SIN Catégorie fonctionnelle	Proposition finale du GTE
Graines de tamarinier polysaccharide	437	BPF	211	3	Émulsifiant, stabilisateur, Épaississant, agent gélifiant	Adopter

Additif	SIN	Limite max (mg/kg)	Notes	Étape/Adoptée	SIN Catégorie fonctionnelle	Proposition finale du GTE
<p><b>Proposition relative à la 1ère et 2ème CL :</b> Adopter</p> <p><b>Observations des membres du groupe de travail électronique :</b></p> <p><b>République Dominicaine, EU, ECOWAS, Nigéria :</b> soutiennent l'adoption à des BPF</p> <p><b>Japon :</b> soutient la proposition</p> <p>Graines de tamarinier polysaccharide (TSP) sont utilisées en tant que stabilisateur dans les nouilles fraîches pour empêcher l'ébullition des ingrédients dans le mélange bouillant. Les graines de tamarinier polysaccharide empêchent la rétrogradation de l'amidon en interagissant avec les granulés d'amidon. TSP donne également des propriétés élastiques aux nouilles fraîches (udon)</p> <p><b>RU, Singapour :</b> soutiennent l'adoption à des BPF</p> <p><b>USA :</b> Soutiennent la proposition GRAS pour un emploi en tant qu'épaississant, stabilisateur, émulsifiant et agent gélifiant comprenant les pâtes et les nouilles à 0.5% (à l'exclusion des nouilles de riz)</p>						

**Catégorie d'aliments n° 06.4.2. (Pâtes et nouilles sèches et produits similaires)**

**Normes de produits correspondantes :** Aucune

**Note générale :** Information fournie par le Japon dans CX/FA 19/51/8

- **Nouvelle disposition** Soumise par le Japon à CCFA51 (CX/FA 19/51/8) Voir FC 01.2.1. pour information complète

Additif	SIN	Limite max (mg/kg)	Notes	Étape/Adoptée	SIN Catégorie fonctionnelle	Proposition finale du GTE
Graines de tamarinier polysaccharide	437	BPF	256	3	Émulsifiant, stabilisateur, Épaississant, agent gélifiant	Adopter
<p><b>Proposition relative à la 1ère et 2ème CL :</b> Adopter</p> <p><b>Observations des membres du groupe de travail électronique :</b></p> <p><b>République dominicaine, ECOWAS, Nigéria, Guatemala, Singapour :</b> soutiennent l'adoption à des BPF</p> <p><b>Japon :</b> soutient la proposition</p> <p>Graines de tamarinier polysaccharide (TSP) empêche la rétrogradation de l'amidon en interagissant avec les grains d'amidon. TSP donne également des propriétés élastiques aux nouilles ramen sèches</p>						

Additif	SIN	Limite max (mg/kg)	Notes	Étape/Adoptée	SIN Catégorie fonctionnelle	Proposition finale du GTE
<b>USA</b> : Soutient la proposition GRAS pour un emploi en tant qu'épaississant, stabilisateur, émulsifiant et agent gélifiant comprenant les pâtes et les nouilles (à l'exclusion des nouilles de riz) à 0.5%						

**Catégorie d'aliments n° 09.2.4.1. Poisson et produits de la pêche cuits**

**Normes de produits correspondantes** : Aucune

**Note générale** : Information fournie par le Japon dans CX/FA 19/51/8

- **Nouvelle disposition** Soumise par le Japon à CCFA51 (CX/FA 19/51/8) Voir FC 01.2.1. pour information complète

Additif	SIN	Limite max (mg/kg)	Notes	Étape/Adoptée	SIN Catégorie fonctionnelle	Proposition finale du GTE
Graines de tamarinier polysaccharide	437	BPF	241, 327	3	Émulsifiant, stabilisateur, Épaississant, agent gélifiant	Adopter

**Proposition relative à la 1ère et 2ème CL** : Adopter

**Observations des membres du groupe de travail électronique** :

**République Dominicaine, EU, ECOWAS, Nigéria** : soutiennent l'adoption à des BPF

**Japon** : soutient l'adoption à des BPF avec les notes 241 et 327.

La graine de tamarinier polysaccharide (TSP) est généralement utilisée en tant qu'épaississant pour permettre à la sauce d'adhérer au poisson. La sauce de soja est un des ingrédients principaux de la sauce utilisée pour la préparation d'un poisson cuit. Par conséquent il n'est pas approprié de débattre dans FC pour la sauce de soja (FC12.9.2).

**RU** : ne souscrit pas la proposition. La Proposition devrait être débattue dans FC sauces de soja

**Singapour** : soutient l'adoption à des BPF

**USA** : Soutient la proposition GRAS pour un emploi en tant qu'épaississant, stabilisateur, émulsifiant et agent gélifiant dans l'alimentation en général

**Catégorie d'aliments n° 09.2.5. Poisson et produits de la pêche, fumés, séchés, fermentés et/ou salés, y compris crus, crustacés et échinodermes**

**Normes de produits correspondantes** : 189-1993 (pas d'additifs alimentaires autorisés), 222-2001 (Permet l'emploi des exhausteurs de goût), 167-1989, 244-2004, 311-2013 : Conservateurs autorisés conformément à la NGAA

**Note générale :** Révision d'une disposition existante pour retirer les notes XS244, XS311, XS167 et remplacer avec la note 333 : Dans les aliments conformément à la norme pour le poisson fumé, le poisson aromatisé à la fumée et le poisson fumé séché (CODEX STAN 311-2013), pour un emploi dans les produits conditionnés en oxygène réduit uniquement.

Additif	SIN	Limite max (mg/kg)	Notes	Étape/Adoptée	SIN Catégorie fonctionnelle	Proposition finale du GTE
ESTERS D'ARGINATE D'ÉTHYLE LAURIQUE	243	200	333	3	Conservateur	Adopter avec la note 333, retrait des notes XS244, XS311, XS167
<p><b>Proposition relative à la 1<sup>ère</sup> et 2<sup>ème</sup> CL:</b> Adopter avec la note 333, retrait des notes XS244, XS311, XS167</p> <p><b>Observations des membres du groupe de travail électronique :</b></p> <p><b>Australie :</b> Propose que ces trois notes soient retirées et que la note 333 soit ajoutée : Note 333 à lire comme suit : dans les aliments conformément à la norme pour le poisson fumé, le poisson aromatisé à la fumée et le poisson fumé séché (CODEX STAN 311-2013), pour un emploi dans les produits conditionnés en oxygène réduit uniquement. » Nous notons que l'emploi des conservateurs dans cette catégorie d'aliments est reconnu par l'inclusion des sorbates et des benzoates dans CODEX STAN 244-2004 et CODEX STAN 311-2013, et l'inclusion des sorbates dans CODEX STAN 167-1989. En outre, en rapport avec les discussions sur le projet de Norme pour le poisson fumé, le poisson fumé aromatisé, et le poisson fumé sec;(CODEX STAN 311-2013), nous notons que le CCFPP33 a stipulé lors de sa 33<sup>ème</sup> réunion en 2012 (REP 13/FFP, Para 31) que: "Il a été reconnu qu'il existait un besoin technologique pour l'emploi des conservateurs pour certains types de produits, en particulier les sorbates et les benzoates, qui sont utilisés pour empêcher la croissance des Listeria monocytogènes."</p> <p>En Australie l'emploi des esters d'arginate d'éthyle laurique est autorisé pour un emploi dans les produits faisant partie de la FC 09.2.5. Nous notons qu'il y a un emploi approuvé dans un certain nombre d'autres pays (par ex. la Nouvelle Zélande, le Canada et les USA), sans restriction supplémentaire sur son emploi dans les produits conformément aux normes de produits Codex pertinentes standards. Nous pensons que les produits sont également disponibles dans le commerce international. En tant que tel, Il convient d'examiner la révision des dispositions de la NGAA pour refléter l'emploi acceptable de LAEE en tant que conservateur dans ces produits.</p> <p><b>Malaisie ; ECOWAS :</b> Soutiennent l'adoption à 200 mg/kg avec la note 333.</p> <p><b>Nigéria :</b> Soutient l'adoption, utilisé en tant que conservateur dans les aliments pour augmenter la durée de vie des aliments</p> <p><b>RU :</b> ne souscrit pas la proposition. Actuellement utilisé dans la viande uniquement. La DJA peut être excédée si de nouvelles catégories sont approuvées</p> <p><b>USA :</b> Soutient la proposition.</p>						

**Catégorie d'aliments n° 11.4. (Autres sucres et sirops (par exemple, xylose, sirop d'érable, nappages à base de sucre))**

**Normes de produits correspondantes :** Aucune

**Note générale :** Information fournie par le Japon dans CX/FA 19/51/8

- **Nouvelle disposition** Soumise par le Japon à CCFA51 (CX/FA 19/51/8) Voir FC 01.2.1. pour information complète

Additif	SIN	Limite max (mg/kg)	Notes	Étape/Adoptée	SIN Catégorie fonctionnelle	Proposition finale du GTE
Graines de tamarinier polysaccharide	437	BPF	258	3	Émulsifiant, stabilisateur, Épaississant, agent gélifiant	Adopter
<p><b>Proposition relative à la 1ère et 2ème CL :</b> Adopter</p> <p><b>Observations des membres du groupe de travail électronique :</b></p> <p><b>République dominicaine, ECOWAS, Nigéria, Guatemala, Singapour :</b> soutiennent l'adoption à des BPF</p> <p><b>Japon :</b> soutient la proposition</p> <p>L'emploi des graines de tamarinier polysaccharide (TSP) résulte en une viscosité élevée en la présence de sucre et une petite quantité de TSP augmente la viscosité du sirop d'emploi de table en tant que stabilisateur et épaississant. TSP conserver les sensations en bouche puisque TSP ne donne pas de viscosité à cause d'une fiabilité basse.</p> <p><b>USA :</b> Soutient la proposition GRAS pour un emploi en tant qu'épaississant, stabilisateur, émulsifiant et agent gélifiant à 0.5%</p>						

#### Catégorie d'aliments n°. 12.1.1. (Sel)

**Normes de produits correspondantes :** 150-1985 (autorise les additifs alimentaires conformément à la NGAA)

**Note générale :** Information fournie par le Sénégal dans CX/FA 19/51/8

- **Nouvelle disposition** Soumise par le Sénégal à CCFA51 (CX/FA 19/51/8) Voir FC 06.2.1. pour information complète

Additif	SIN	Limite max (mg/kg)	Notes	Étape/Adoptée	SIN Catégorie fonctionnelle	Proposition finale du GTE
Copolymère de méthacrylate basique	1205	BPF		3	Agent d'enrobage, Agent de charge	Adopter et se référer à l'alignement du GTE pour ajouter une liste d'auxiliaires dans CS 150-1985
<p><b>Proposition relative à la 1ère et 2ème CL :</b> Adopter et se référer à l'alignement du GTE pour ajouter une liste d'auxiliaires dans CS 150-1985</p> <p><b>Observations des membres du groupe de travail électronique :</b></p> <p><b>ECOWAS, Sénégal :</b> soutiennent l'adoption à des BPF de la proposition. L'encapsulation BMC garantira la stabilité de l'iode ajoutée au sel durant l'entreposage et la cuisson, et autorisera un mélange uniforme. Par conséquent l'addition de l'iode A encapsulée de BMC dans le sel augmentera de façon importante le nombre de personnes recevant des apports journaliers recommandés (RDAs) de ces micronutriments, tandis que restant dans des limites de fortification acceptées.</p> <p><b>Nigéria :</b> Soutient l'adoption, utilisé en tant qu'agent d'enrobage pour préserver le goût et la valeur nutritionnelle des garnitures de conserve pour quelques années.</p> <p><b>RU :</b> ne souscrit pas la proposition. Il n'existe pas de justification technologique et de sécurité. Non autorisé dans la catégorie d'aliments</p>						

**Catégorie d'aliments 12.6.1 (Sauces émulsifiées et trempette)**

Normes de produits correspondantes : Aucune

Note générale : Information fournie par la Chine dans CX/FA 19/51/8

- **Nouvelle disposition** Soumise par le Chine à CCFA51 (CX/FA 19/51/8)
- **Justification** : Le consommateur requiert pour des raisons de commodité, une sauce moins transformée et/ou plus saine, vinaigrette & des options de salades préparées stimule la création de nouveaux produits avec une teneur faible en huile, produits de marque & entreposage et une large gamme de recettes. Ces modifications peuvent impacter un produit présentant une stabilité microbienne. La nisine fournit une alternative aux conservateurs comme le diacétate & benzoate de sodium. Cela empêche l'altération bactérienne par des bactéries Gram positives et dans les produits réfrigérés, peut aider l'inhibition de *Listeria*.
- **Sécurité** : L'examen du JECFA 2013 comprend des discussions sur l'apport alimentaire pour les US, le Japon, l'Australie et la Nouvelle Zélande. De l'organisation Food Standards Australie Nouvelle Zélande (FSANZ), les consommateurs estimés -uniquement des expositions alimentaires moyennes à la nisine à partir de la consommation de fromage, crème, produits à base de viande, sauces, nappage et mayonnaise était de 0.009 mg/kg pc par jour (tous les âges) et 0.02 mg/kg pc par jour (2-à 6 ans). Les consommateurs évalués -uniquement 95ème de pourcentage des expositions alimentaires à la nisine étaient inférieures pour les Nouveaux Zélandais âges de 15 ans et au-dessus, à 0.03 mg/kg pc par jour, et plus élevés pour les enfants australiens âgés 2-6 ans à 0.07 mg/kg pc par jour. Les consommateurs- l'estimation de l'exposition alimentaire unique des USA à partir de la consommation de fromages fondus à tartine, assaisonnements, produits à base d'œufs et produits à base de viande transformée était de 0.04 mg/kg pc par jour en moyenne. L'estimation japonaise par habitant provenait de la consommation de fromages, brioches, viande et produits à base d'œufs, tofu et miso et a été reporté à 2.06 mg/personne par jour ou approximativement 0.04 mg/kg pc par jour pour un individu de 50 kg ... (WHO Food Additives Series 68, JECFA 77, page 108). Additionnellement basé sur une consommation de produits par habitant dans les catégories de produits proposées en Chine, les ingestions journalières sont estimées à 0.0005 mg/kg pc (50 kg pc base) pour la Chine. Cette valeur présume que la nisine est ajoutée à la LM de 5 mg/kg dans toutes les sauces, assaisonnements et salades préparées produites et consommées (GB 2760).
- **Induit en erreur le consommateur** : Sera répertorié sur l'étiquette

Additif	SIN	Limite max (mg/kg)	Notes :	Étape/A doptée	SIN Catégorie fonctionnelle	Proposition finale du GTE
NISINE	234	5,0	233	3	Conservateur	Adopter

**Proposition relative à la 1ère et 2ème CL** : Adopter**Observations des membres du groupe de travail électronique :**

**Brésil** : Requier des précisions sur ce qui suit : A quels produits alimentaires spécifiques s'applique la justification technologique décrite ? Est-ce qu'elle s'appliquerait aux produits pasteurisés ? Traité à froid ?

Est-ce que la LM proposée est efficace pour garantir la fonction du conservateur ?

Quelles autres barrières seront nécessaires en conjonction avec la nisine (pH, activité de l'eau, potentiel redox etc.) ?

**RU** : S'oppose fortement à la proposition Il n'existe pas de justification technologique et de sécurité. Non autorisé dans la catégorie d'aliments Le problème de la résistance antibiotique

**IFAC** : Soutient la proposition.

**Catégorie d'aliments n°. 12.6.2. Sauce à base de sauces non émulsifiées)**

Normes de produits correspondantes : 306R-2011

Note générale : Information fournie par la Chine dans CX/FA 19/51/8

- **Nouvelle disposition** Soumise par le Chine à CCFA51 (CX/FA 19/51/8) Voir FC 12.6.1. pour information complète

Additif	SIN	Limite max (mg/kg)	Notes	Étape/A doptée	SIN Catégorie fonctionnelle	Proposition finale du GTE
NISINE	234	5,0	233, XS306R	3	Conservateur	Adopter

**Proposition relative à la 1ère et 2ème CL :** Adopter**Observations des membres du groupe de travail électronique :**

**Brésil :** Requier clarification sur ce qui suit : A quels produits alimentaires spécifiques s'applique la justification technologique décrite ? Est-ce qu'elle s'appliquerait aux produits pasteurisés ? Traité à froid ?

Est-ce que la LM proposée est efficace pour garantir la fonction du conservateur ?

Quelles autres barrières seront nécessaires en conjonction avec la nisine (pH, activité de l'eau, potentiel redox etc.) ?

**RU :** S'oppose fortement à la proposition Il n'existe pas de justification technologique et de sécurité. Non autorisé dans la catégorie d'aliments Le problème de la résistance antibiotique

**IFAC :** Soutient la proposition.

**Catégorie d'aliments n°. 12.6.4. Sauces claires)**

Normes de produits correspondantes : 302-2011

Note générale : Information fournie par la Chine dans CX/FA 19/51/8

- **Nouvelle disposition** Soumise par le Chine à CCFA51 (CX/FA 19/51/8) Voir FC 12.6.1. pour information complète

Additif	SIN	Limite max (mg/kg)	Notes	Étape/A doptée	SIN Catégorie fonctionnelle	Proposition finale du GTE
NISINE	234	5,0	233, XS302	3	Conservateur	Adopter

Additif	SIN	Limite max (mg/kg)	Notes	Étape/A doptée	SIN Catégorie fonctionnelle	Proposition finale du GTE
<p><b>Proposition relative à la 1ère et 2ème CL :</b> Adopter</p> <p><b>Observations des membres du groupe de travail électronique :</b></p> <p><b>Brésil :</b> Requier clarification sur ce qui suit : A quels produits alimentaires spécifiques s'applique la justification technologique décrite ? Est-ce qu'elle s'appliquerait aux produits pasteurisés ? Traité à froid ?</p> <p>Est-ce que la LM proposée est efficace pour garantir la fonction du conservateur ?</p> <p>Quelles autres barrières seront nécessaires en conjonction avec la nisine (pH, activité de l'eau, potentiel redox etc.) ?</p> <p><b>RU :</b> S'oppose fortement à la proposition Il n'existe pas de justification technologique et de sécurité. Non autorisé dans la catégorie d'aliments Le problème de la résistance antibiotique</p> <p><b>IFAC :</b> Soutient la proposition.</p>						

**Catégorie d'aliments n° 12.7. Salades (par exemple, salades de pâtes, salades de pommes de terre) et pâtes à tartiner (sauf les pâtes à**

**tartiner à base de cacao et/ou noisettes des catégories 04.2.2.5 et 05.1.3)**

**Normes de produits correspondantes :** Aucune

**Note générale :** Information fournie par la Chine dans CX/FA 19/51/8

- **Nouvelle disposition** Soumise par le Chine à CCFA51 (CX/FA 19/51/8) Voir FC 12.6.1. pour information complète

Additif	SIN	Limite max (mg/kg)	Notes	Étape/A doptée	SIN Catégorie fonctionnelle	Proposition finale du GTE
NISINE	234	5,0	233	3	Conservateur	Adopter
<p><b>Proposition relative à la 1ère et 2ème CL :</b> Adopter</p> <p><b>Observations des membres du groupe de travail électronique :</b></p> <p><b>Brésil :</b> Requier clarification sur ce qui suit : A quels produits alimentaires spécifiques s'applique la justification technologique décrite ? Est-ce qu'elle s'appliquerait aux produits pasteurisés ? Traité à froid ?</p> <p>Est-ce que la LM proposée est efficace pour garantir la fonction du conservateur ?</p> <p>Quelles autres barrières seront nécessaires en conjonction avec la nisine (pH, activité de l'eau, potentiel redox etc.) ?</p>						



Additif	SIN	Limite max (mg/kg)	Notes	Étape/A doptée	SIN Catégorie fonctionnelle	Proposition finale du GTE
<p><b>RU</b> : S'oppose fortement à la proposition Il n'existe pas de justification technologique et de sécurité. Non autorisé dans la catégorie d'aliments Le problème de la résistance antibiotique</p> <p><b>IFAC</b> : Soutient la proposition.</p>						

#### **Catégories d'aliments n° 14.1.3.1 (Nectar de fruit)**

**Normes de produits correspondantes** : 247-2005 (autorise les additifs alimentaires conformément à la NGAA)

**Note générale** : Information fournie par le Japon dans CX/FA 19/51/8

- **Nouvelle disposition** Soumise par le Japon à CCFA51 (CX/FA 19/51/8) Voir FC 01.2.1. pour information complète

Additif	SIN	Limite max (mg/kg)	Notes	Étape/Adoptée	SIN Catégorie fonctionnelle	Proposition finale du GTE
Graines de tamarinier polysaccharide	437	BPF		3	Émulsifiant, stabilisateur, Épaississant, agent gélifiant	Maintient les discussions en attente sur les questions se référant au CCPFV eu égard à la justification technologique de l'emploi des émulsifiants, stabilisateurs, épaississants et agents gélifiants dans cette FC

**Proposition relative à la 1ère et 2ème CL** : Se réfère au CCPFV pour la justification technologique

#### **Observations des membres du groupe de travail électronique :**

**Costa Rica, Guatemala, Égypte, ICBA** : D'autres ont noté les emplois existants Pense uniquement que la question de la catégorie fonctionnelle (si garantie) devrait être déferée à CCPFV si d'autres additifs avec des fonctions similaires n'existent pas déjà dans la Norme de produits existante pertinente. Si la pectine est autorisée dans la Norme de nectar/jus de fruits Codex et est typiquement utilisé en tant que stabilisateur, alors sont d'avis que tous les stabilisateurs sont technologiquement justifiés dans les jus de fruits, nectars et leurs concentrés. La discussion de l'approbation des niveaux appropriés pour un additif particulier avec la fonction de stabilisateurs pour les jus de fruit/nectars aura maintenant lieu sur le CCFA. Par conséquent à propos de la graine de tamarinier polysaccharide, le CCFA est l'organisme approprié pour examiner les niveaux d'emploi pour les graines de tamarinier polysaccharide en tant que stabilisateurs dans les nectars de fruits et leurs concentrés correspondants.

**UE** : Soutient la référence au CCPFV

**Japon** : **Soutient la proposition de la 2ème CL.** (pour information) les graines de tamarinier polysaccharide (TSP) sont utilisées en tant que stabilisateur dans les nectars de fruits pour empêcher la sédimentation et la séparation des pulpes dans ces jus/nectars. TSP conserve les sensations en bouche puisque TSP ne donne pas de viscosité à cause d'une fiabilité basse.

Le descripteur de la catégorie alimentaire pour cette FC n'interdit pas l'emploi des additifs avec une fonction spécifique et il existe des dispositions adoptées pour les additifs autres que les édulcorants (par ex. Pectines (SIN 440)) in FC 14.1.3.

Les graines de tamarinier polysaccharide (TSP) ont été entièrement évaluées lors du 84ème JECFA. Le JECFA a alloué une DJA "non spécifiée" pour TSP.

**Nigéria** : Adopter uniquement les additifs alimentaires qui sont complètement évalués par le JECFA

Additif	SIN	Limite max (mg/kg)	Notes	Étape/Adoptée	SIN Catégorie fonctionnelle	Proposition finale du GTE
<p><b>RU</b> : s'oppose 2<sup>ème</sup> CL de proposition : Dans le nectar de fruit conformément à la PARTIE II : Descripteurs de la catégorie alimentaire pourraient être utilisés uniquement comme édulcorants. L'emploi de ces additifs alimentaires dans cette catégorie d'aliments pourrait induire les consommateurs en erreur</p> <p>USA : GRAS pour un emploi en tant que stabilisateur à 0.2% dans les boissons comprenant le jus de fruit et les nectars</p> <p>Les USA notent que le GT à la NGAA s'est référé aux projets de dispositions pour les émulsifiants, stabilisateurs et épaississants à CCPFV lors de CCFA50 et CCFA51. On attend que le rapport sur ces discussions soit inclus dans le point 2 de l'ordre du jour-Questions découlant de la Commission du Codex Alimentarius et autres organes subsidiaires. Nous recommandons que le GT de la NGAA maintienne cette disposition jusqu'à ce que le CCFA ait débattu du rapport CCPFV.</p> <p><b>IFU</b> : Soutient la proposition relative à la 2<sup>ème</sup> circulaire</p>						

### Catégories d'aliments n° 14.1.3.2 Nectar de légume

**Normes de produits correspondantes** : Aucune

**Note générale** : Information fournie par le Japon dans CX/FA 19/51/8

- **Nouvelle disposition** Soumise par le Japon à CCFA51 (CX/FA 19/51/8) Voir FC 01.2.1. pour information complète

Additif	SIN	Limite max (mg/kg)	Notes	Étape/Adoptée	SIN Catégorie fonctionnelle	Proposition finale du GTE
Graines de tamarinier polysaccharide	437	BPF		3	Émulsifiant, stabilisateur, Épaississant, agent gélifiant	Maintient les discussions en attente sur les questions se référant au CCPFV eu égard à la justification technologique de l'emploi des émulsifiants, stabilisateurs, épaississants et agents gélifiants dans cette FC
<p><b>Proposition relative à la 1<sup>ère</sup> et 2<sup>ème</sup> CL</b>: Se réfère au CCPFV pour la justification technologique</p> <p><b>Observations des membres du groupe de travail électronique</b> :</p> <p><b>Costa Rica, Guatemala, Égypte, ICBA</b> : D'autres ont noté les emplois existants Comme il n'existe pas de normes de produits standards parallèles Codex pour les jus de légumes /nectars et leurs concentrés correspondants (contrairement aux jus de fruits/nectars et concentrés), le CCFA serait l'unique Comité examinant à la fois les catégories fonctionnelles et les autorisations relatives à l'additif alimentaire dans les catégories de la NGAA 14.1.3.2 et 14.1.3.4.</p> <p><b>UE</b> : Soutient la référence au CCPFV</p> <p><b>Japon</b> : <b>Soutient la proposition de la 2<sup>ème</sup> CL.</b> (Pour information) les graines de tamarinier polysaccharide (TSP) sont utilisées en tant que stabilisateur dans les nectars de légumes pour l'emploi de distributeur automatique. TSP empêche la sédimentation et la séparation des pulpes dans ces jus/nectars. TSP conserve les sensations en bouche puisque TSP ne donne pas de viscosité à cause d'une fiabilité basse.</p>						

Additif	SIN	Limite max (mg/kg)	Notes	Étape/Adoptée	SIN Catégorie fonctionnelle	Proposition finale du GTE
<p>Le descripteur de la catégorie alimentaire pour cette FC n'interdit pas l'emploi des additifs avec une fonction spécifique et il existe des dispositions adoptées pour les additifs autres que les édulcorants (par ex. Pectines (SIN 440)) in FC 14.1.3.</p> <p>Les graines de tamarinier polysaccharide (TSP) ont été complètement évaluées lors du 84ème JECFA. Le JFA a alloué une DJA « non spécifiée » pour TSP.</p> <p><b>Nigéria</b> : Adopter uniquement les additifs alimentaires qui sont complètement évalués par le JECFA</p> <p><b>RU</b> : s'oppose 2<sup>ème</sup> CL de proposition : Dans le nectar de fruit conformément à la PARTIE II : Descripteurs de la catégorie alimentaire pourraient être utilisés uniquement comme édulcorants. L'emploi ces additifs alimentaires dans cette catégorie d'aliments pourrait induire les consommateurs en erreur</p> <p><b>USA</b> : GRAS pour un emploi en tant que stabilisateur à 0.2% dans les boissons comprenant le jus de fruit et les nectars</p> <p>Les USA notent que le GT à la NGAA s'est référé aux projets de dispositions pour les émulsifiants, stabilisateurs et épaississants à CCPFV lors de CCFA50 et CCFA51. On attend que le rapport sur ces discussions soit inclus dans le point 2 de l'ordre du jour-Questions découlant de la Commission du Codex Alimentarius et autres organes subsidiaires. Nous recommandons que le GT de la NGAA maintienne cette disposition jusqu'à ce que le CCFA ait débattu du rapport CCPFV.</p> <p><b>IFU</b> : Soutient la proposition de la 2ème CL</p>						

#### Catégorie d'aliments n° 14.1.3.3. (Concentrés de nectar de fruits)

**Normes de produits correspondantes** : 247-2005 (autorise les additifs alimentaires conformément à la NGAA)

**Note générale** : Information fournie par le Japon dans CX/FA 19/51/8

- **Nouvelle disposition** Soumise par le Japon à CCFA51 (CX/FA 19/51/8) Voir FC 01.2.1. pour information complète

Additif	SIN	Limite max (mg/kg)	Notes	Étape/Adoptée	SIN Catégorie fonctionnelle	Proposition finale du GTE
Graines de tamarinier polysaccharide	437	BPF		3	Émulsifiant, stabilisateur, Épaississant, agent gélifiant	Maintient les discussions en attente sur les questions se référant au CCPFV eu égard à la justification technologique de l'emploi des émulsifiants, stabilisateurs, épaississants et agents gélifiants dans cette FC

**Proposition relative à la 1ère et 2ème CL** : Se réfère au CCPFV pour la justification technologique

**Observations des membres du groupe de travail électronique** :

**Costa Rica, Guatemala, Égypte, ICBA** : D'autres ont noté les emplois existants En ce qui concerne la question si les dispositions devraient se référer à CCPFV, le Guatemala pense uniquement que la question de la catégorie fonctionnelle (si garantie) devrait être déferée à CCPFV si d'autres additifs avec des fonctions similaires n'existent pas déjà dans la Norme de produits Codex existante pertinente. Si la pectine est autorisée dans la Norme de nectar/jus de fruits Codex et est typiquement utilisé en tant que stabilisateur, alors sont d'avis que tous les stabilisateurs sont technologiquement justifiés dans les jus de fruits, nectars et leurs concentrés. La discussion de l'approbation des niveaux appropriés pour un additif particulier avec la fonction de stabilisateurs pour les jus de fruit/nectars aura maintenant lieu sur le CCFA. Par conséquent à propos de la graine de

Additif	SIN	Limite max (mg/kg)	Notes	Étape/Adoptée	SIN Catégorie fonctionnelle	Proposition finale du GTE
<p>tamarinier polysaccharide, le CCFA est l'organisme approprié pour examiner les niveaux d'emploi pour les graines de tamarinier polysaccharide en tant que stabilisateurs dans les nectars de fruits et leurs concentrés correspondants.</p> <p><b>UE</b> : Soutient la référence au CCPFV</p> <p><b>Japon</b> : Soutient la proposition de la 2ème CL. (Pour information) les graines de tamarinier polysaccharide (TSP) sont utilisées en tant que stabilisateur dans les nectars de fruits. TSP empêche la sédimentation et la séparation des pulpes dans ces jus/nectars. TSP conserve les sensations en bouche puisque TSP ne donne pas de viscosité à cause d'une fiabilité basse.</p> <p>Le descripteur de la catégorie alimentaire pour cette FC n'interdit pas l'emploi des additifs avec une fonction spécifique et il existe des dispositions adoptées pour les additifs autres que les édulcorants (par ex. Pectines (SIN 440)) in FC 14.1.3.</p> <p>Les graines de tamarinier polysaccharide (TSP) ont été entièrement évaluées lors du 84ème JECFA. Le JECFA a alloué une DJA "non spécifiée" pour TSP.</p> <p><b>Nigéria</b> : Adopter uniquement les additifs alimentaires qui sont complètement évalués par le JECFA</p> <p><b>RU</b> : s'oppose 2ème CL de proposition : Dans le nectar de fruit conformément à la PARTIE II : Descripteurs de la catégorie alimentaire pourraient être utilisés uniquement comme édulcorants. L'emploi ces additifs alimentaires dans cette catégorie d'aliments pourrait induire les consommateurs en erreur</p> <p><b>USA</b> : GRAS pour un emploi en tant que stabilisateur à 0.2% dans les boissons comprenant le jus de fruit et les nectars</p> <p>Les USA notent que le GT à la NGAA s'est référé aux projets de dispositions pour les émulsifiants, stabilisateurs et épaississants à CCPFV lors de CCFA50 et CCFA51. On attend que le rapport sur ces discussions soit inclus dans le point 2 de l'ordre du jour-Questions découlant de la Commission du Codex Alimentarius et autres organes subsidiaires. Nous recommandons que le GT de la NGAA maintienne cette disposition jusqu'à ce que le CCFA ait débattu du rapport CCPFV.</p> <p><b>IFU</b> : Soutient la proposition relative à la 2ème CL</p>						

#### Catégorie d'aliments n° 14.1.3.4. (Concentrés de nectar de Légumes)

Normes de produits correspondantes : Aucune

Note générale : Information fournie par le Japon dans CX/FA 19/51/8

- **Nouvelle disposition** Soumise par le Japon à CCFA51 (CX/FA 19/51/8) Voir FC 01.2.1. pour information complète

Additif	SIN	Limite max (mg/kg)	Notes	Étape/Adoptée	SIN Catégorie fonctionnelle	Proposition finale du GTE
Graines de tamarinier polysaccharide	437	BPF		3	Émulsifiant, stabilisateur, Épaississant, agent gélifiant	

Additif	SIN	Limite max (mg/kg)	Notes	Étape/Adoptée	SIN Catégorie fonctionnelle	Proposition finale du GTE
<p><b>Proposition relative à la 1ère et 2ème CL :</b> Se réfère au CCPFV pour la justification technologique</p> <p><b>Observations des membres du groupe de travail électronique :</b></p> <p><b>Costa Rica, Guatemala, Égypte, ICBA :</b> Comme les autres ont noté des emplois existants, JICBA diffère aux autres de fournir la justification nécessaire et les arguments relatifs à la sécurité pour tout niveau particulier. Comme il n'existe pas de normes de produits standards parallèles Codex pour les jus de légumes /nectars et leurs concentrés correspondants (contrairement aux jus de fruits/nectars et concentrés), le CCFA serait l'unique Comité examinant à la fois les catégories fonctionnelles et les autorisations relatives à l'additif alimentaire dans les catégories de la NGAA 14.1.3.2 et 14.1.3.4.</p> <p><b>UE :</b> Soutient la référence au CCPFV</p> <p><b>Japon :</b> soutient la proposition de la 2ème CL.</p> <p>(Pour information) les graines de tamarinier polysaccharide (TSP) sont utilisées en tant que stabilisateur dans les nectars de fruits. TSP empêche la sédimentation et la séparation des pulpes dans ces jus/nectars. TSP conserve les sensations en bouche puisque TSP ne donne pas de viscosité à cause d'une fiabilité basse.</p> <p><b>RU :</b> s'oppose à la proposition : Dans le nectar de fruit conformément à la PARTIE II : Descripteurs de la catégorie alimentaire pourraient être utilisés uniquement comme édulcorants. L'emploi ces additifs alimentaires dans cette catégorie d'aliments pourrait induire les consommateurs en erreur</p> <p><b>Nigéria :</b> Adopter uniquement les additifs alimentaires qui sont complètement évalués par le JECFA</p> <p><b>USA :</b> GRAS pour un emploi en tant que stabilisateur à 0.2% dans les boissons comprenant le jus de fruit et les nectars</p> <p>Les USA notent que le GT à la NGAA s'est référé aux projets de dispositions pour les émulsifiants, stabilisateurs et épaississants à CCPFV lors de CCFA50 et CCFA51. On attend que le rapport sur ces discussions soit inclus dans le point 2 de l'ordre du jour-Questions découlant de la Commission du Codex Alimentarius et autres organes subsidiaires. Nous recommandons que le GT de la NGAA maintienne cette disposition jusqu'à ce que le CCFA ait débattu du rapport CCPFV.</p> <p><b>IFU :</b> Soutient la proposition de la 2ème CL</p>						

## **Appendice 5: Dispositions relatives aux nitrates (SIN 251, 252) et aux nitrites (SIN 249, 250) dans le processus par étapes ou adoptées (niveaux d'emploi ajoutés ou niveaux résiduels)).**

Parmi les plusieurs sujet traités, le CCFA51 a demandé au GTE sur la NGAA pour le CCFA52 d'examiner:<sup>1</sup>

- Les dispositions relatives aux nitrates (SIN 251, 252) et aux nitrites (SIN 249, 250) dans le processus par étapes ou adoptées pour les niveaux d'emploi ajoutés ou les niveaux résiduels.

### Introduction

1. Les dispositions de la NGAA pour les nitrates et les nitrites dans le processus par étapes ont été distribuées pour observations par le groupe de travail électronique (GTE) sur la NGAA pour le CCFA48, qui a formulé des propositions pour ces dispositions tel qu'indiqué dans CX/FA 16/48/7. Au cours de l'examen de ces propositions au groupe de travail physique (GTP) sur la NGAA pour le CCFA48, des préoccupations ont été exprimées par certains membres quant à l'expression des niveaux d'emploi maximaux pour ces additifs en tant que quantité ajoutée et/ou quantité résiduelle, les niveaux d'emploi maximaux appropriés, et l'innocuité de leur emploi. Après considération de la question, le GTP est convenu de proposer au CCFA48 de préparer un document de discussion pour approfondir les questions liées aux nitrates et aux nitrites.<sup>2</sup> Le CCFA48 a examiné cette proposition et est convenu que les Pays-Bas prépareraient le document de discussion sur les emplois des nitrates et des nitrites pour examen par le CCFA49.<sup>3</sup>

2. Au CCFA49, les Pays-Bas ont présenté le document de discussion (CX/FA 17/49/11) et expliqué les trois principales préoccupations identifiées: l'expression des niveaux d'emploi maximaux en tant que quantité ajoutée et/ou quantité résiduelle; le besoin technologique qui reflète les bienfaits et les risques liés à l'emploi de ces additifs; et les niveaux d'emploi appropriés qui tiennent compte de la dose journalière admissible (DJA) de ces additifs. La présidence du CCFA a noté que le document couvrait les questions apparentées à la fois à la gestion des risques et à l'évaluation des risques, et a proposé de cibler la discussion sur la meilleure façon de peaufiner le document pour faciliter les travaux futurs à la fois du CCFA et du Comité mixte FAO/OMS d'experts des additifs alimentaires (JECFA) sur le sujet. Le CCFA49 est convenu d'établir un GTE présidé par l'Union européenne (UE) et co-présidé par les Pays-Bas pour analyser quelles questions identifiées dans le document de discussion pourraient être traitées par le CCFA et pour quelles questions des avis scientifiques supplémentaires seraient nécessaires. Le document de discussion explorerait aussi les approches en matière de gestion des risques pour le CCFA sur l'emploi de ces additifs, et clarifierait le champ des questions à traiter par le JECFA ou autres organismes FAO/OMS en matière d'avis scientifiques appropriés.<sup>4</sup>

3. Au CCFA50, l'EU a présenté un document de discussion sur la base des travaux réalisés par le GTE sur les nitrates et les nitrites pour le CCFA50 (CX/FA 18/50/9). Pendant cette discussion, il a été noté que d'autres propositions sur les prochaines étapes avaient été présentées par le Secrétariat du JECFA dans un document de séance apparenté (CRD).<sup>5</sup> Suite à la discussion sur le sujet, le CCFA50 est convenu d'établir un GTE, présidé par l'UE et co-présidé par les Pays-Bas, pour recueillir des informations sur divers sujets, y compris: les approches à la gestion des risques liés aux nitrates et les nitrites utilisés par les organes de réglementation des membres du Codex, l'expression des niveaux d'emploi maximaux (LM), quels produits alimentaires utilisent les nitrates et les nitrites, des informations sur les données relatives à la présence naturelle des nitrates et des nitrites, et le besoin d'autres évaluations des risques.<sup>6</sup>

---

<sup>1</sup> REP 19/FA, para. 137.

<sup>2</sup> CRD2, CCFA48.

<sup>3</sup> REP16/FA, para. 61.

<sup>4</sup> REP17/FA, para. 103-106

<sup>5</sup> CRD6, CCFA50.

<sup>6</sup> REP 18/FA, para. 94-104.

4. Au CCFA51, l'UE a présenté un document de discussion sur la base des travaux réalisés par le GTE sur les nitrates et les nitrites pour le CCFA51 (CX/FA 19/51/9). L'UE a noté que le GTE avait formulé deux recommandations se rapportant à:

- a. l'avis scientifique du JECFA qui serait nécessaire pour approfondir l'évaluation des risques sur le sujet; et
- b. l'expression des nitrates et des nitrites dans le contexte de la NGAA.

5. Le CCFA51 a examiné ces recommandations et est convenu:

- a. de demander au Secrétariat du Codex, en consultation avec le Secrétariat du JECFA, de distribuer une lettre circulaire demandant des informations supplémentaires sur l'exposition alimentaire aux nitrates et aux nitrites y compris des informations sur les niveaux de présence naturelle et les niveaux d'occurrence liés à l'emploi des nitrates et des nitrites en tant qu'additifs alimentaires; et
- b. que le CCFA applique une approche de la gestion des risques à l'emploi des nitrates et des nitrites en tant qu'additifs alimentaires qui inclurait à la fois les quantités ajoutées et résiduelles.

6. Concernant le consensus sur l'approche de la gestion des risques appliquée à l'emploi des nitrates et des nitrites en tant qu'additifs alimentaires, le CCFA51 est convenu d'établir des niveaux d'emploi ajoutés et résiduels pour les nitrates et les nitrites dans la NGAA, et de demander au GTE sur la NGAA pour le CCFA52 de distribuer et formuler des propositions pour toutes les dispositions (à la fois adoptées et dans le processus par étapes) relatives aux nitrates et aux nitrites dans la NGAA en tenant compte des informations contenues dans les Tableaux 2 et 3 du document CX/FA 19/51/9.<sup>7</sup>

#### Procédure du GTE pour le CCFA52

7. Dans la première et la deuxième circulaire pour le GTE sur la NGAA pour le CCFA52, les membres du GTE ont été invités à soumettre des observations sur 5 sujets généraux soulevés dans CX/FA 19/51/19 qui pourraient influencer l'approche suivie pour traiter les dispositions individuelles relatives à l'emploi des nitrates et nitrites dans certains aliments. Les sujets comprenaient (1) la base de calcul pour les niveaux ajoutés ainsi que résiduels et comment les deux niveaux ajoutés et résiduels seraient signalés pour la même disposition; (2) si les LM dans les dispositions relatives aux nitrates et aux nitrites dans la même catégorie d'aliments devraient être reliés; (3) s'il était approprié dans certaines catégories d'aliments d'exprimer les LM « sur la base de la viande »; (4) une proposition pour que l'emploi d'autres additifs alimentaires utilisés conjointement avec les nitrates et les nitrites fasse l'objet d'une disposition relative aux additifs alimentaires distincte; et (5) si les dispositions relatives aux nitrates et aux nitrites devraient prendre en compte les délais d'essai pour les niveaux résiduels. Les membres du GTE ont par ailleurs été invités à soumettre des observations et des informations sur l'emploi réel, les niveaux d'emploi ajoutés, et les niveaux résiduels pour les dispositions individuelles relatives aux nitrates et aux nitrites dans la NGAA.

8. Le GTE est parvenu à un consensus sur la majeure partie du point 1 et sur les points 2 à 5. En particulier 1) que les dispositions indiqueraient la quantité ajoutée en tant que LM dans une note de bas de page signalant le niveau résiduel, et le niveau ajouté serait établi sur la base de l'ion correspondant (nitrate: « en tant qu'ion NO<sub>3</sub> »; nitrites: « En tant qu'ion NO<sub>2</sub> ») ainsi que le niveau résiduel de nitrites (« En tant qu'ion NO<sub>2</sub> »); 2) que la discussion sur le fait de relier l'emploi des nitrates et des nitrites dans la même catégorie d'aliments devrait être reportée jusqu'à l'établissement d'un consensus sur la base de calcul pour les dispositions relatives aux nitrates; 3) que les LM devraient être fondées sur le produit tel que commercialisé et non sur la « base de la viande »; 4) que l'emploi d'additifs alimentaires supplémentaires conjointement aux nitrates et aux nitrites devrait faire l'objet de dispositions distinctes relatives aux additifs alimentaires; et 5) qu'il n'est pas nécessaire de spécifier les délais d'essai pour les niveaux résiduels.

#### Recommandations

---

<sup>7</sup> REP 19/FA, Para. 100-107.

9. Le GTE n'est pas parvenu à un consensus sur un aspect du point 1 (les niveaux résiduels pour les nitrates devraient-ils ou non être calculés sur une base de NO<sub>3</sub> ou NO<sub>2</sub>). En réponse à la première circulaire, certains membres du GTE ont exprimé leur soutien au calcul des niveaux résiduels de nitrate en NO<sub>2</sub> alors que d'autres membres ont soutenu le calcul des niveaux résiduels en tant que niveau NO<sub>3</sub>/NO<sub>2</sub>. Dans la deuxième circulaire, les membres du GTE ont été invités à soumettre des observations sur les avantages et inconvénients potentiels de ces approches. Parmi les inconvénients identifiés par les membres du GTE, un grand nombre était lié à l'accès des membres aux méthodes et/ou matériel d'essai appropriés pour obtenir les niveaux combinés de NO<sub>3</sub>/NO<sub>2</sub> et si les tests seraient suffisamment fiables aux fins de mesurer la valeur résiduelle appropriée.

10. Dans la troisième circulaire, la présidence du GTE a noté que le GTE devrait d'abord parvenir à un consensus sur la base de calcul des niveaux résiduels des nitrates avant d'aborder les niveaux numériques pour les dispositions spécifiques relatives aux nitrates. Par ailleurs, le consensus sur la base de calcul des niveaux résiduels des nitrates n'a pas pu être établi avant d'examiner les inconvénients liés aux méthodes d'essai identifiés dans les observations sur la deuxième circulaire. La présidence du GTE a également noté que l'établissement des critères d'essai et l'identification des méthodes appropriées relèvent de la compétence du Comité du Codex sur les méthodes d'analyse et d'échantillonnage (CCMAS). Pour répondre aux observations de la présidence, la troisième circulaire a invité les membres du GTE à soumettre des observations sur la proposition chargeant le CCFA de demander au CCMAS d'établir les critères de détection des ions nitrates et des nitrites dans une gamme de matrices alimentaires correspondant aux types d'aliments pour lesquels il existait des dispositions relatives aux nitrates et aux nitrites, en particulier les produits laitiers (fromages), la viande et les produits de la pêche. Ces informations pourraient être prises en compte par un prochain GTE pour le CCFA lors de la détermination de la base de calcul appropriée pour les niveaux résiduels. La proposition contenait aussi une demande auprès du CCMAS d'identifier les méthodes adéquates pour répondre aux critères établis. Pour soutenir ces travaux, la troisième circulaire a aussi demandé aux membres du GTE de fournir toute information disponible sur les méthodes d'essai utilisées pour détecter les ions nitrate et nitrite dans les matrices alimentaires. La majorité des observations soumises sur la troisième circulaire a soutenu cette proposition.

#### **Recommandation 1**

Le GTE recommande au CCFA52 de demander au Comité du Codex sur les méthodes d'analyse et d'échantillonnage (CCMAS) d'établir les critères de détection des ions nitrate et nitrite dans une gamme de matrices alimentaires en particulier les produits laitiers (fromages), la viande et les produits de la pêche. Le CCMAS est par ailleurs chargé de fournir des informations sur les méthodes de détection disponibles qui répondent aux critères établis, et si la méthode peut détecter les deux ions et si c'est le cas, si la méthode détecte chaque ion séparément ou seulement en combinaison.

Pour soutenir l'analyse par le CCMAS, le GTE recommande au CCFA52 de fournir au CCMAS les informations sur les méthodes d'essai fournies par les membres du GTE tel que contenu dans l'Annexe 1.

11. Dans leur réponse à la troisième circulaire, certains membres ont exprimé qu'il est seulement possible d'établir des critères de performance pour les méthodes d'analyse quand on est clair sur l'amplitude de la mesure. Par conséquent, le CCMAS doit être informé sur les limites maximales réelles qui seraient adoptées (y compris la base choisie: NO<sub>2</sub>, NO<sub>3</sub>, NaNO<sub>2</sub>, base combinée). Ces membres du GTE ont exprimé qu'il est nécessaire de conclure la discussion sur les dispositions relatives aux nitrates et aux nitrites au sein du CCFA avant de demander l'assistance du CCMAS sur la question. Cependant, la présidence du GTE note que les observations soumises par le GTE ont indiqué que les informations sur les méthodes d'essai disponibles étaient nécessaires afin d'informer la discussion du GTE sur la base de calcul des résidus. La présidence du GTE note aussi que le GTE a été chargé par la première et la deuxième circulaire de fournir des informations sur les niveaux résiduels proposés pour les dispositions spécifiques à l'examen. Par ailleurs, des informations pourraient également être fournies sur les niveaux résiduels dans les dispositions actuellement adoptées relatives aux nitrates et aux nitrites. Ces niveaux seraient indicateurs des niveaux que le CCFA examinera dans le futur.



**Recommandation 2**

La présidence du GTE recommande au CCFA52 de fournir au Comité du Codex sur les méthodes d'analyse et d'échantillonnage (CCMAS):

- des informations sur la disposition adoptée relative aux nitrates incluse dans la catégorie d'aliments 01.6.2 (Fromage affiné) et les dispositions adoptées relatives aux nitrites dans les catégories d'aliments 08.2.2 (Viande, volaille et gibier compris, transformée, en pièces entières ou en morceaux traitée thermiquement), et 08.3 (Viande, volaille et gibier compris, transformée, coupée fin ou hachée).
- des informations sur les niveaux résiduels les plus faibles proposés pour les dispositions représentatives des produits laitiers (fromage), de la viande et les produits de la pêche tel que fourni par les membres du GTE en réponse aux demandes d'observations sur la première et la deuxième circulaire tel que contenu dans l'Annexe 2.

Pièces jointes à l'AppendiceCompilation des observations sur les méthodes d'essai disponibles pour les nitrates et les nitrites – Annexe 1

12. L'Annexe 1 rassemble les réponses du GTE à la demande dans la troisième circulaire d'informations sur les méthodes d'essai disponibles pour les ions nitrate et nitrite, y compris la proposition de demander une orientation au Comité du Codex sur les méthodes d'analyse et d'échantillonnage (CCMAS) sur les critères et les méthodes d'essai applicables et de demander aux membres du GTE de fournir les informations disponibles sur les méthodes d'essai utilisées pour détecter les ions nitrate et nitrite dans les matrices alimentaires.

Compilation des observations sur les méthodes d'essai disponibles pour les nitrates et les nitrites – Annexe 2

13. L'Annexe 2 fournit les informations sur les niveaux résiduels les plus faibles proposés pour les dispositions représentatives des produits laitiers (fromage), de la viande, et des produits de la pêche tel que fourni par les membres du GTE en réponse aux demandes d'observations sur la première et la deuxième circulaire.

Compilation des observations et de la discussion sur les sujets généraux, sur l'emploi réel, les niveaux d'emploi ajoutés et les niveaux résiduels

14. Une compilation complète des observations et des informations soumises pour l'Appendice 5 (nitrates and nitrites) à la première et la deuxième circulaire sur les sujets généraux soulevés dans CX/FA 19/51/19 et sur l'emploi réel, les niveaux d'emploi ajoutés, et les niveaux résiduels pour les dispositions individuelles relatives aux nitrates et aux nitrites dans la NGAA sont disponibles à [CCFA52 webpage](#).

**Annexe 1- Réponse à la troisième circulaire: Résumé des observations sur les méthodes d'essai disponibles pour les nitrates et les nitrites**

**Observations et proposition de la présidence:** Dans la deuxième circulaire, les membres du GTE ont été invités à fournir des observations sur les avantages et les inconvénients de calculer les résidus des nitrates sur la base de NO<sub>2</sub> ou sur la base combinée de NO<sub>2</sub> et NO<sub>3</sub>. Des avantages et des inconvénients significatifs ont été identifiés pour les deux bases de calcul. Pour un grand nombre d'inconvénients, il s'agissait de savoir si les méthodes d'essai et/ou le matériel appropriés étaient disponibles pour les membres du GTE, et si les essais étaient suffisamment fiables aux fins de mesurer la valeur résiduelle appropriée. Avant que le GTE puisse prendre une décision sur la base de calcul appropriée pour les résidus, il est nécessaire de poursuivre l'examen des méthodes et des critères applicables.

Les réponses à la deuxième circulaire ont exprimé des préoccupations quant au fait de trouver un consensus sur la base de calcul pour les résidus avant d'examiner les LM des résidus dans les projets et avant-projets de dispositions et les dispositions adoptées compte tenu des questions sur la base de calcul. Sur la base des observations soumises sur la deuxième circulaire, il est peu probable que le GTE parvienne à un consensus sur la base de calcul pour les résidus. Pour que le GTE détermine la base exacte de calcul, des informations supplémentaires sur les critères et les méthodes d'essai disponibles pour analyser les résidus de nitrate et de nitrite dans les matrices alimentaires appropriées sont nécessaires.

L'établissement des critères d'essai et l'identification des méthodes appropriées relèvent de la compétence du Comité du Codex sur les méthodes d'analyse et d'échantillonnage (CCMAS). La présidence recommande au GTE de demander au CCMAS d'établir les critères de détection des ions nitrate et nitrite dans une gamme de matrices alimentaires, notamment les produits laitiers (fromage), la viande et les produits de la pêche. La demande devrait aussi charger le CCMAS d'identifier les méthodes disponibles adéquates pour répondre aux critères établis. Pour soutenir ces travaux, les membres du GTE sont invités à fournir toute information disponible sur les méthodes d'essai utilisées pour détecter les ions nitrate et nitrite dans les matrices alimentaires.

Après que le CCMAS aura soumis sa réponse, un futur GTE sur la NGAA pourrait être chargé de demander à l'industrie d'examiner les produits et fournir les informations au CCFA sur les niveaux résiduels d'ions nitrate et nitrite existants, toutes sources naturellement présentes comprises, à considérer pour l'établissement des niveaux résiduels. Un futur GTE sur la NGAA devrait aussi être chargé de déterminer la base de calcul appropriée pour les résidus, et distribuer les dispositions adoptées et les projets et avant projets de dispositions pour examen des niveaux appropriés ajoutés et résiduels.

Le GTE a été invité à fournir des observations sur la proposition à l'aide du tableau ci-après.

**Sujet 1- Méthodes d'essai disponibles:** Les membres du GTE sont invités à fournir des informations sur les méthodes d'essai disponibles qui sont actuellement utilisées pour analyser les résidus de nitrates et de nitrites sur une base de NO<sub>2</sub> ou NO<sub>3</sub> ou sur une base de NO<sub>2</sub> et NO<sub>3</sub> combinés à partager avec le CCMAS. Les membres du GTE sont invités à fournir la bibliographie des méthodes référencées si elle est disponible.

**Observations du GTE sur le Sujet 1:**

**Australie:** Extraits de FSANZ's SURVEY OF NITRATES AND NITRITES IN FOOD AND BEVERAGES IN AUSTRALIA (2011)

<https://www.foodstandards.gov.au/science/surveillance/pages/surveyofnitratesandn5368.aspx>

Tableau 2: Méthodes d'analyse des nitrates et des nitrites

Laboratoire	Méthode	Référence
Queensland Health Scientific Services, Australie	FIA/ Spectrophotométrie	QIS 12641 fondée sur la méthode de Kirk et Sawyer dans Composition et analyse des aliments de Pearson
National Measurement Institute, Australie	Chromatographie ionique	Fondée sur la méthode 4110B de la méthode APHA Standard pour l'examen des eaux. 20 <sup>ème</sup> édition
SymBio Alliance, Australie	Spectrophotométrie	Méthode accréditée NATA fondée sur AOAC 973.31

**Brésil:** CXS 239/2003 renvoie à EN 12014-1:1997-04. Il n'a pas été possible de confirmer si la méthode EN 12014-1:1997-04 concerne la détection de NO<sub>2</sub> et NO<sub>3</sub> individuellement ou en combinaison.

Le ministère brésilien de l'agriculture a établi les méthodes suivantes pour l'analyse des niveaux de NO<sub>2</sub> et NO<sub>3</sub>: NMKL 165 (nitrites et nitrates), NMKL 194 (nitrites et nitrates) ou ISO 2918 (nitrites) et ISO 3091 (nitrates). Dans tous les cas, les résultats sont exprimés en grammes de NaNO<sub>2</sub>/100 g.

**Chili:** Hsu J, Arcot J, Lee NA (2009) Nitrate and nitrite quantification from cured meat and vegetables and their estimated dietary intake in Australians. *Food Chem* 115:334–339

Wootton M, Kok SH, Buckle KA (2006) Determination of nitrite and nitrate levels in meat and vegetable products by high performance liquid chromatography. *J Sci Food Agric* 36:297–304

McMullen SE, Casanova JA, Gross LK, Frank J, Schenck FJ (2005) Ion chromatographic determination of nitrate and nitrite in vegetable and fruit baby foods. *J AOAC Int* 88:1793–1796

AOAC. 2000. Association of Official Analytical Chemists. Official method of analysis. Nitrites in cured meats-colorimetric method, Official AOAC Method 973. Arlington, VA: AOAC.

MERINO ET AL.: JOURNAL OF AOAC INTERNATIONAL VOL. 83, NO. 2, 2000

Wootton M, Kok SH, Buckle KA (2006) Determination of nitrite and nitrate levels in meat and vegetable products by high performance liquid chromatography. *J Sci Food Agric* 36:297–304

Malingappa Pandurangappa & Yarradoddappa Venkataramanappa Quantification of Nitrite/Nitrate in Food Stuff Samples Using 2-Aminobenzoic Acid as a New Amine in Diazocoupling Reaction. *Food Anal. Methods* (2011) 4:90–99. DOI 10.1007/s12161-010-9138-4.

SHIN-SHOU CHOU, JEN-CHIEN CHUNG, AND DENG-FWU HWANG. A High Performance Liquid Chromatography Method for Determining Nitrate and Nitrite Levels in Vegetables. *Journal of Food and Drug Analysis*, Vol. 11, No. 3, 2003, Pages 233-238

Damian Connolly, Brett Paull Rapid determination of nitrate and nitrite in drinking water samples using ion-interaction liquid chromatography. *Analytica Chimica Acta* 441 (2001) 53–62.

Ferreira, I. M. P. L. V. O & Silva, S. (2008). Quantification of residual nitrite and nitrate in ham by reverse-phase high performance liquid chromatography/diode array detector. *Talanta* 74:1598-1602.

UNE-EN 12014-1: 1997. Produits alimentaires. Détermination de la teneur en nitrate et/ou nitrite. Partie 1: Général.

UNE-EN 12014-1 / A1: 2001. Produits alimentaires. Détermination de la teneur en nitrate et/ou nitrite. Partie 1: Général.

UNE-EN 12014-2: 2018. Produits alimentaires. Détermination de la teneur en nitrate et/ou nitrite. Partie 2: Méthode par chromatographie liquide à haute performance avec échange d'ions (HPLC / IC) pour la détermination de la teneur en nitrate dans les légumes et les produits horticoles.

UNE-EN 12014-3: 2006. Produits alimentaires. Détermination de la teneur en nitrate et/ou nitrite. Partie 3: Détermination spectrométrique de la teneur en nitrate et nitrite des produits carnés après réduction enzymatique des nitrates et des nitrites.

UNE-EN 12014-4: 2006. Produits alimentaires. Détermination de la teneur en nitrate et/ou nitrite. Partie 4: Méthode par chromatographie ionique (IC) pour la détermination de la teneur en nitrate et nitrite dans les produits carnés.

UNE-EN 12014-5: 1997. Produits alimentaires. Détermination de la teneur en nitrate et nitrite. Partie 5: Détermination enzymatique de la teneur en nitrate dans les aliments à base de légumes, pour enfants et bébés.

UNE-EN 12014-7: 2000 Produits alimentaires. Détermination de la teneur en nitrate et/ou nitrite. Partie 7: Méthodes du flux continu pour la détermination de la teneur en nitrate dans les légumes et les produits dérivés des légumes après réduction du cadmium.

**Colombie:** Actuellement, la Colombie ne procède pas à la détermination des nitrates, la Colombie ne procède qu'à la détermination des nitrites dans les produits carnés, par la méthode d'analyse de LAFQAB qui est fondée sur la méthode d'essai AOAC 973.31 (le Codex adopte la méthode AOAC), dans laquelle se trouve aussi la méthode d'essai AOAC 935.48 pour la détermination des nitrates et nitrites dans la viande.

**UE:** l'UE fournit ci-dessous les références des méthodes d'analyse saisies dans les opinions de l'EFSA concernant les nitrates et les nitrites:

Les nitrites sont des substances indésirables dans l'alimentation animale, Journal de l'EFSA Journal (2009) 1017, 1-47

Réévaluation du nitrite de potassium (E 249) et du nitrite de sodium (E 250) en tant qu'additifs alimentaires, Journal de l'EFSA 2017;15(6):4786

Réévaluation du nitrate de sodium (E 251) et du nitrate de potassium (E 252), Journal de l'EFSA 2017;15(6):47

Les méthodes du Comité européen sur la normalisation (CEN) pour la détermination de la teneur en nitrate et/ou nitrite dans les légumes, les produits à base de légumes, y compris les légumes contenant des aliments pour bébés et nourrissons ainsi que dans la viande et les produits carnés (EN (12014):

EN 12014-1 1997a. Révision-A1 (1999). Denrées alimentaires — Détermination de la teneur en nitrate et/ou nitrite — Partie 1: Considérations générales. Comité européen sur la normalisation (CEN). <http://www.cen.eu>.

EN 12014-2 1997b. Denrées alimentaires — Détermination de la teneur en nitrate et/ou nitrite — Partie 2: Méthode HPLC/IC pour la détermination de la teneur en nitrate dans les légumes et des produits à base de légumes. Comité européen sur la normalisation (CEN). <http://www.cen.eu>.

EN 12014-5 1997c. Denrées alimentaires — Détermination de la teneur en nitrate et/ou nitrite— Partie 5: Détermination enzymatique de la teneur en nitrate dans les aliments contenant des légumes pour bébés et nourrissons. Comité européen sur la normalisation (CEN). <http://www.cen.eu>.

EN 12014-7 1998. Denrées alimentaires — Détermination de la teneur en nitrate et/ou nitrite— Partie 7: Méthode du flux continu pour la détermination de la teneur en nitrate dans les légumes et les produits à base de légumes après réduction du cadmium. Comité européen sur la normalisation (CEN). <http://www.cen.eu>.

EN 12014-3 2005a. Denrées alimentaires — Détermination de la teneur en nitrate et/ou nitrite— Partie 3: Détermination spectrométrique de la teneur en nitrate et nitrite dans les produits carnés après réduction enzymatique des nitrates et des nitrites. Comité européen sur la normalisation (CEN). <http://www.cen.eu>.

EN 12014-4 2005b. Denrées alimentaires — Détermination de la teneur en nitrate et/ou nitrite— Partie 4: Ion-Méthode chromatographique (IC) avec échange d'ions pour la détermination de la teneur en nitrate et nitrite dans les produits carnés. Comité européen sur la normalisation (CEN). <http://www.cen.eu>.

#### Méthodes ISO de détermination des nitrates et des nitrites

Dans le lait et les produits laitiers (peut aussi déterminer les ions nitrite et nitrate séparément)

ISO (Organisation internationale de la normalisation), 2004a. Lait et produits laitiers — détermination des teneurs en nitrate et nitrite – Partie 1: méthode utilisant la réduction du cadmium et la spectrométrie. EN ISO 14673–1:2004. ISO, Genève.

ISO (International Organization for Standardization), 2004b. Lait et produits laitiers — détermination des teneurs en nitrate et nitrite — Partie 2: méthode utilisant l'analyse du flux segmenté (méthode de routine). EN 14673-2:2004. ISO, Genève.

ISO (Organisation internationale de normalisation), 2004c. Lait et produits laitiers — détermination des teneurs en nitrate et nitrite — Partie 3: méthode utilisant la réduction du cadmium et l'analyse du flux par injection avec dialyse In-line (méthode de routine). EN 14673-3:2004. ISO, Genève.

Dans la viande et le fromage

ISO 2918:1975 Viande et produits carnés -- Détermination de la teneur en nitrite (méthode de référence)

ISO 4099:1984 Fromage -- Détermination des teneurs en nitrate et nitrite -- Méthode par réduction du cadmium et photométrie

#### AOAC INTERNATIONAL

AOAC, 2005. Méthodes d'analyse officielles de l'AOAC International, 17ème. AOAC International, Gaithersburg, MD. Deux méthodes photométriques pour la détermination des nitrate/nitrite dans la viande et la viande saumurée. L'une d'entre elles est adoptée en tant que méthode de référence Codex (type II) pour les sels de nitrite et de potassium et/ou de sodium dans le « corned beef » et la « luncheon meat » en conserve.

#### CIRC/IARC

CIRC/IARC (Centre international de la recherche sur le cancer), 2010. Nitrates et nitrites ingérés, et toxines peptides cyanobactériennes. Monographies du CIRC/IARC sur l'évaluation des risques carcinogènes pour les humains, 94, v–vii, 1–412. Le rapport contient les méthodes d'analyse pour les nitrates et les nitrites. La majorité des méthodes concerne des analyses dans l'eau. Parmi les méthodes incluses se trouvaient les matrices

pertinentes pour l'emploi des nitrites de sodium et de potassium en tant qu'additifs dans les denrées alimentaires – viande et produits carnés, viandes saumurées et préparations en saumure.

#### Méthodes de détermination simultanée des nitrates et des nitrites

##### Chromatographie:

Butt SB, Riaz M and Iqbal MZ, 2001. Simultaneous determination of nitrite and nitrate by normal phase ion-pair liquid chromatography. *Talanta* 55 (4), 789-797.

Siu DC and Henshall A, 1998. Ion chromatographic determination of nitrate and nitrite in meat products. *Journal of Chromatography A* 804, 157-160.

McMullen, S.E., Casanova, J.A., Gross, L.K. and Schenck, F.J. 2005. Ion chromatographic determination of nitrate and nitrite in vegetable and fruit baby foods. *Journal of AOAC International* 88, 1793-1796.

Stalikas CD, Konidari CN and Nanos CG, 2003. Ion chromatographic method for the simultaneous determination of nitrite and nitrate by post-column indirect fluorescence detection. *Journal of Chromatography A* 1002, 237-241.

Merino, L., Edberg, U., Fuchs, G. and Aman, P. 2000. Liquid chromatographic determination of residual nitrite/nitrate in foods: NMKL collaborative study. *Journal of AOAC International* 83, 365-375.

Di Matteo V and Esposito E, 1997. Methods for the determination of nitrite by highperformance liquid chromatography with electrochemical detection. *Journal of Chromatography A* 789 (1-2), 213-219.

Lammarino M, Di Taranto A and Cristino M, 2013. Endogenous levels of nitrites and nitrates in wide consumption foodstuffs: results of five years of official controls and monitoring. *Food Chemistry*, 140, 763–771.

Croitoru MD, 2012. Nitrite and nitrate can be accurately measured in samples of vegetal and animal origin using an HPLC-UV/VIS technique. *Journal of Chromatography B*, 911, 154–161.

##### Electrophorèse:

Oztekin N, Nutku MS and Erim FB, 2002. Simultaneous determination of nitrite and nitrate in meat products and vegetables by capillary electrophoresis. *Food Chemistry* 76, 103-106.

##### Spectrophotométrie:

Ensafi AA, Rezaei B and Nouroozi S, 2004. Simultaneous spectrophotometric determination of nitrite and nitrate by flow injection analysis. *Analytical Sciences* 20 (12), 1749-1753.

Casanova JA, Gross LK, McMullen SE and Schenck FJ, 2006. Use of Griess reagent containing vanadium(III) for post-column derivatization and simultaneous determination of nitrite and nitrate in baby food. *Journal of AOAC International* 89 (2), 447-451.

Andrade R, Viana CO, Guadagnin SG, Reyes FGR and Rath S, 2003. A flow-injection spectrophotometric method for nitrate and nitrite determination through nitric oxide generation. *Food Chemistry* 80, 597-602.

Kazemzadeh A and Ensafi AA, 2001. Sequential flow injection spectrophotometric determination of nitrite and nitrate in various samples. *Analytica Chimica Acta* 442, 319-326.

NMKL (Nordic Committee on Food Analysis), 2013. Determination of nitrate and/or nitrite in foodstuffs and water by spectrophotometry after zinc reduction and Griess reaction. NMKL No. 194.

Chung SWC, Tran JCH, Tong KSK, Chen MYY, Xiao Y and Ho YY, 2011. Nitrate and nitrite levels in commonly consumed vegetables in Hong Kong. *Food Additives and Contaminants*, 4, 34–41.

Leth T, Fagt S, Nielsen S and Andersen R, 2008. Nitrite and nitrate content in meat products and estimated intake in Denmark from 1998 to 2006. *Food Additives and Contaminants*, 25, 1237–1245.

#### Méthodes de détermination quantitative des nitrites seuls

##### Méthodes cinétiques:

Koupparis MA, Walczak KM and Malmstadt HV, 1982. Determination of nitrite in waters by using a stopped-flow analyzer. *Analyst* 107, 1309-1315.

Liang B, Iwatsuki M and Fukasawa T, 1994. Catalytic spectrophotometric determination of nitrite using the chlorpromazine hydrogen-peroxide redox reaction in acetic-acid. *Medium. Analyst* 119, 2113-2117.

##### Spectrophotométrie:

Ensafi AA and Dehaghei GB, 1999. Ultra-trace analysis of nitrite in food samples by flow injection with spectrophotometric detection. *Fresenius Journal of Analytical Chemistry* 363 (1), 131-133.

Ghasemi J, Jabbari A, Amini A, Oskoei AG and Abdolahi B, 2004. Kinetic spectrophotometric determination of nitrite based on its catalytic effect on the oxidation of methyl red by bromate. *Analytical Letters* 37 (10), 2205-2214.

Fang YJ, Chen H, Gao ZX and Jing XL, 2002. Flow injection determination of nitrite in food samples by dialysis membrane separation and photometric detection. *International Journal of Environmental Analytical Chemistry* 82 (1), 1-6.

Chen H, Fang YJ, An TC and Jin XL, 1999. Flow-injection catalytic spectrophotometric determination of trace amounts of nitrite. *Analytical Letters* 32 (14), 2887-2897.

Ensafi AA and Keyvanfard M, 1994. Selective kinetic spectrophotometric determination of nitrite in food and water. *Analytical Letters* 27 (1), 169-182.

##### Chimiluminescence:

He D, Zhang ZW, Huang Y and Hu Y, 2007. Chemiluminescence microflow injection analysis system on a chip for the determination of nitrite in food. *Food Chemistry* 101 (2), 667-672.

##### Fluorescence:

Li JS, Wang H, Zhang X and Zhang HS, 2003. Spectrofluorimetric determination of total amount of nitrite and nitrate in biological sample with a new fluorescent probe 1,3,5,7-tetramethyl-8-(3',4'-diaminophenyl)-difluoroboradiaza-s-indacence. *Talanta* 61 (6), 797-802.

Jie N, Yang D, Jiang Q, Zhang Q and Wei L, 1999. A fluorescence quenching method for the determination of nitrite with indole. *Microchemical Journal* 62 (3), 371-376.

Jie NQ, Yang JH and Li JS, 1994. Fluorometric-determination of nitrite using a new reagent system. *Analytical Letters* 27, 1001-1008.

Jie N, Yang J and Meng F, 1993. Fluorimetric determination of nitrite. *Talanta* 40 (7), 1009-1011.

Gao Q, 2002. Uric acid-hexacyanoferrate (III)-luminol chemiluminescence system for the determination of trace nitrite. Chinese Journal of Analytical Chemistry 30 (7), 812-814.

Technologie des capteurs optiques:

Kazemzadeh A, 2005. Development of new optical nitrite detector. Asian Journal of Chemistry 17 (2), 767-773.

Kazemzadeh A and Daghighi S, 2005. Optical nitrite sensor based on chemical modification of a polymer film. Spectrochim Acta A Mol Biomol Spectrosc 61 (8), 1871-1875.

Technologie de la jauge:

Fang YJ, Gao ZX, Yan SL, Wang HY and Zhou HY, 2005. A dip-and-read test strip for the determination of nitrite in food samples for the field screening. Analytical Letters 38 (11), 1803-1811.

**Indonésie:** Actuellement, la méthode d'essai disponible en Indonésie pour analyser les nitrates et les nitrites est la spectrophotométrie (Egan, H., Kirk, R.S. et Sawyer, R. 1981. Analyse chimique des aliments de Pearson. 8ème édition, Churchill Livingstone, Londres, New York).

**Malaisie:** Détermination des nitrites et des nitrates dans la viande à l'aide de la chromatographie ionique (Methrohm): US Environmental Protection Agency, (EPA Method 9056A), Rev. 1, Nov. 2000

**Thaïlande:** La méthode d'essai pour l'analyse des résidus de nitrates et de nitrites dans les aliments est la méthode de chromatographie liquide à haute performance (HPLC) – détecteur UV (Journal de l'analyse des aliments et médicaments, Vol.11, No.3, 2003, pages 233-238.).

**FIL/IDF:** FIL/IDF et ISO (Organisation internationale de normalisation) ont développé plusieurs méthodes normalisées pour la détermination des nitrates et des nitrites dans les produits laitiers. Des chiffres précis peuvent être fournis.

1. ISO 14673-1 | IDF 189-1: 2004 – Lait et produits laitiers – Détermination des nitrates et des nitrites – Partie 1: Méthode utilisant la réduction du cadmium et la spectrométrie

Champ d'application: Cette norme spécifie une méthode pour la détermination des teneurs en nitrate et en nitrite dans le lait et les produits laitiers par réduction du cadmium et spectrométrie. La méthode est applicable au: lait déshydraté entier, et partiellement écrémé et écrémé; fromages à pâte dure, semi-dure et molle; fromage non affiné; fromage de lactosérum, caséines et caséinates et lactosérum déshydraté.

La méthode peut être réalisée à l'aide de matériel automatique, notamment par analyse du flux segmenté (SFA) ou analyse du flux par injection (FIA), réduisant ainsi la contamination par le cadmium dans les lieux de travail en laboratoire et dans les eaux usagées.

Principe: Une prise d'essai est dispersée en eau tiède, avec précipitation des graisses et des protéines, et ensuite filtration. Les ions nitrate sont réduits en ions nitrite dans une portion du filtrat au moyen de cadmium cuivré. La couleur rouge est développée dans les deux portions du filtrat non réduit et la solution réduite, en ajoutant du sulfanilamide et N-1-naphthyle éthylènediamine dihydrochlorure. Les mesures de la spectrométrie sont effectuées à une longueur d'onde de 538 nm.

La teneur en nitrite de l'échantillon et la teneur totale en nitrite après réduction des ions nitrate sont calculées en comparant les absorbances mesurées avec celles d'un ensemble de solution d'étalonnage de nitrite de sodium. La teneur en nitrate est calculée à partir de la différence entre ces deux teneurs.



2. ISO 14673-2 | IDF 189-2: 2004 – Lait et produits laitiers – Détermination des nitrates et des nitrites – Partie 2: Méthode utilisant l'analyse du flux segmenté (méthode de routine)

Champ d'application: Cette partie de l'ISO 14673|IDF 189 spécifie une méthode de routine pour la détermination des teneurs en nitrates et nitrites dans le lait et les produits laitiers par l'analyse du flux segmenté. La méthode est applicable au lait, au fromage, et aux produits laitiers liquides et déshydratés en les aliments pour nourrissons.

Principe: Une prise d'essai est suspendue dans l'eau. Une partie de la suspension est transférée dans l'analyseur pour dialyse. Les ions nitrate sont réduits en nitrite. La teneur en nitrite est déterminée par la méthode de spectrométrie.

Des solutions standard de nitrate sont déterminées par la même procédure. La teneur en nitrate est calculée en comparant la lecture obtenue à partir de la prise d'essai avec les lectures obtenues à partir des solutions standard.

NOTE Le nitrite présent est déterminé en tant que nitrate. La quantité de nitrite est généralement faible par rapport à la quantité de nitrate. Les aliments pour nourrissons à base de protéines de soja peuvent être une exception à la règle. Une correction pour le nitrite présent peut être appliquée après détermination de la teneur en nitrite.

3. ISO 14673-3 | IDF 189-3: 2004 – Lait et produits laitiers – Détermination des nitrates et des nitrites – Partie 3: Méthode utilisant la réduction du cadmium et l'analyse du flux par injection avec dialyse In-line (méthode de routine)

Champ d'application: Cette partie de l'ISO 14673|IDF 189 spécifie une méthode de routine pour le détermination des teneurs en nitrates et nitrites dans le lait et les produits laitiers par réduction du cadmium et analyse du flux par injection (FIA). La méthode est applicable aux fromages à pâte dure, semi-dure et molle, et le fromage non affiné. Les limites de détection de la méthode sont de 0,5 mg d'ions nitrate par kilogramme et de 1,0 mg d'ions nitrite par kilogramme. La méthode est aussi applicable au lactosérum en poudre, au lait en poudre et aux aliments pour nourrissons à base de lait.

NOTE 1 La méthode ressemble étroitement à la méthode FIA décrite dans la référence [2] pour la détermination des nitrates et des nitrites dans le lait et les produits laitiers liquides. Des adaptations ont été faites pour permettre l'analyse des fromages et obtenir une sensibilité suffisante pour la détermination de faibles niveaux de nitrite dans le fromage et les aliments pour nourrissons à base de lait.

NOTE 2 Pour la détermination des nitrites et des nitrates après réduction du cadmium, la même réaction de couleur que celle décrite dans l'ISO 14673-1|IDF 189-1 est utilisée.

#### Principe

4.1 Une prise d'essai est suspendue dans une solution tampon d'extraction tiède. Les graisses sont séparées par centrifugation et refroidissement rapide. Des analyses sont réalisées sur des petites portions de la solution dégraissée par analyse du flux par injection (FIA). La dialyse In-line est utilisée pour extraire les protéines et les graisses restantes. Les ions nitrate sont réduits en ions nitrite par le cadmium. Les ions nitrite entrent en réaction avec le sulfanilamide et le N-1-naphthyle éthylènediamine dihydrochlorure pour conférer une teinture aux colorants azoïques rouge. La couleur est mesurée dans une cellule de débit d'une absorption maximale de la teinture de 540 nm par rapport à l'absorption mesurée à 620 nm.

4.2 Les teneurs en nitrite et nitrate dans l'échantillon d'essai sont calculées par rapport aux absorbances mesurées pour une série de solutions standard de nitrite et de nitrate, respectivement. Si la teneur en nitrite

dépasse 0,5 mg/kg, ou dépasse 10 % de la teneur en nitrate, une correction de la teneur en nitrate est effectuée par soustraction de la teneur en nitrite des résultats obtenus pour les nitrates.

**Sujet 2- Proposer au CCMAS d'établir les critères et identifier les méthodes d'essai disponibles pour la détection des ions nitrate et nitrite:** Le GTE est invité à soumettre des observations sur la proposition de demander au Comité du Codex sur les méthodes d'analyse et d'échantillonnage (CCMAS) d'établir les critères de détection des ions nitrate et nitrite et fournir des informations sur les méthodes de détection disponibles. Les informations sur les méthodes d'essai disponibles recueillies en réponse à cette circulaire, ainsi que les projets et avant-projets de dispositions contenus dans l'Annexe du présent document devrait être fournies au CCMAS pour aider aux discussions.

#### **Observations du GTE sur le Sujet 2:**

**Australie:** L'Australie soutient la proposition de demander au CCMAS d'établir les critères et identifier les méthodes d'essai disponibles pour la détection des ions nitrate et nitrite.

Il convient de noter que l'Australie ne pense pas qu'il soit approprié que le Codex exige d'utiliser une(des) méthode(s) spécifique(s). Cependant, il serait toutefois utile d'identifier les méthodes disponibles et les critères généraux qui devraient être considérés dans la sélection de la méthode d'analyse adéquate. Les critères devraient être suffisamment généraux pour permettre le développement de nouvelles méthodes dans le futur.

**Brésil:** Est d'accord pour demander au CCMAS de fournir des informations sur les méthodes disponibles pour la détection de NO<sub>2</sub> et NO<sub>3</sub>.

Concernant la demande auprès du CCMAS d'établir les critères de détection des ions nitrate et nitrite, le Brésil soutient l'établissement de critères de performance (limite de détection, limite de quantification, précision, récupération etc.) pour la détection des ions nitrate et nitrite comme cela a été fait par le CCMAS pour d'autres analytes.

Il est préférable d'établir les critères de performance plutôt que d'indiquer des méthodes d'essai spécifiques car cela permet à chaque pays d'utiliser la méthodologie dont il dispose, à condition que les critères soient respectés. Cependant, il est seulement possible d'établir les critères de performance des méthodes analytiques quand on est clair sur l'amplitude de la mesure. Par conséquent, le CCMAS doit être informé sur les limites maximales réelles qui seraient adoptées (y compris la base de calcul choisie: NO<sub>2</sub>, NO<sub>3</sub>, NaNO<sub>2</sub>, base combinée?). Il est donc nécessaire de finaliser l'examen des dispositions relatives aux nitrates et aux nitrites au sein du CCFA avant de demander l'assistance du CCMAS sur la question.

**Colombie:** La Colombie soutient la proposition de demander au Comité du Codex sur les méthodes d'analyse et d'échantillonnage (CCMAS) d'établir les critères de détection des ions nitrate et nitrite et de fournir des informations sur les méthodes de détection disponibles.

**UE:** Soutient la proposition de la présidence

**Indonésie:** L'Indonésie soutient de demander au Comité du Codex sur les méthodes d'analyse et d'échantillonnage (CCMAS) d'établir les critères de détection des ions nitrate et nitrite et fournir des informations sur les méthodes de détection disponibles.

**Japon:** Avant de transmettre au CCMAS pour examen, le CCFA devrait décider s'il doit répertorier les méthodes d'analyse appropriées et/ou développer une série de critères auxquels la méthode de détermination utilisée doit se conformer. Si le CCFA décide de développer les critères, le CCFA devrait aussi tenir compte des « Instructions de travail pour l'application de la démarche critères dans le Codex » page 79 de la 27<sup>ème</sup> édition du Manuel de procédure.

Les méthodes d'analyse des nitrates et/ou nitrites dans les produits carnés sont incluses dans les méthodes recommandées pour l'analyse et l'échantillonnage (CXS 234-1999).

**Zimbabwe:** soutient la proposition de demander au CCMAS d'établir les critères de détection des ions nitrate et nitrite.

**Annexe 2- Informations sur les niveaux résiduels les plus faibles proposés pour les dispositions représentatives des produits laitiers (fromage), de la viande, et des produits de la pêche tel que soumis par les membres du GTE en réponse aux demandes d'observations dans la première et la deuxième circulaire**

Additif alimentaire	Sous-catégorie pour laquelle une valeur a été fournie	LM résiduelle (mg/kg)	Notes
01.6 ( <i>Fromages et produits similaires</i> )			
Nitrate	01.6.2.1 ( <i>Fromages affinés, y compris la croûte</i> )	7	En tant que NO3
Nitrite	01.6.1 ( <i>Fromages non affinés</i> )	2	En tant que NO2
08.0 ( <i>Viande et produits carnés, volaille et gibier inclus</i> )			
Nitrate	Même résidu proposé dans de nombreuses catégories d'aliments y compris 08.2.1.1 ( <i>Viande, volaille et gibier compris, transformée en pièces entières ou en morceaux, non cuite, saumurée (y compris salée)</i> )	7	En tant que NO3
Nitrite	08.2.1.3 ( <i>Viande, volaille et gibier compris, transformée, en pièces entières ou en morceaux, non cuite, fermentée</i> )	33	En tant que NO2
09.0 ( <i>Poisson et produits de la pêche, y compris mollusques, crustacés et échinodermes</i> )			
Nitrate		Aucun signalé	
Nitrite	09.3.3 ( <i>Succédanés de saumon, caviar et autres produits à base d'œufs de poisson</i> )	4.4	En tant que NO2

## Appendice 6: Discussion sur les dispositions adoptées, à l'état de projets et d'avant-projets pour les édulcorants

Parmi les plusieurs sujets traités, le 51<sup>ème</sup> CCFA a demandé au GTE sur la NGAA pour le CCFA52 d'examiner:<sup>1</sup>

- Les dispositions adoptées relatives à: l'alitame (SIN 956) pour examen de l'emploi et du niveau d'emploi réel; l'acésulfame de potassium (SIN 950) dans les catégories d'aliments 14.1.4 et 14.1.5 et les saccharines (SIN 954(i)-(iv)) dans les sous-catégories de la catégorie d'aliments 14.1.4 pour examen du niveau d'emploi; et
- Les projets et avant-projets de dispositions relatives aux édulcorants dans les catégories d'aliments dans les listes T, U, et Y de CX/FA 15/47/13 à l'exception de ceux dans les catégories d'aliments 07.1, 12.2.2, et 12.3.

### Historique

1. Le CCFA50 a établi un GTE sur la Note 161 pour examiner l'emploi de la Note 161 relative à l'emploi des édulcorants et étudier les recommandations du document de discussion précédent (CX/FA 19/51/10) dans le contexte des dispositions en attente et adoptées dans la NGAA.<sup>2</sup> CX/FA 19/51/10 est le rapport du GTE qui a examiné l'emploi actuel des édulcorants et si cet emploi est restreint aux aliments à valeur énergétique réduite ou sans sucre ajouté. Comme mécanisme de la discussion, ce GTE a examiné les dispositions existantes dans la NGAA relatives à l'emploi de trois édulcorants spécifiques, et CX/FA 19/51/10 a subdivisé ces catégories d'aliments en listes sur la base des réponses des membres du GTE indiquant comment les édulcorants sont utilisés dans ces catégories d'aliments.

2. Le GTE sur la Note 161 pour le CCFA51 a formulé des recommandations<sup>3</sup> relatives aux dispositions dans les catégories d'aliments des listes T, U, et Y dans CX/FA 15/47/13. Ces recommandations ont été formulées comme suit:

- Pour les dispositions adoptées: ces dispositions seraient révisées pour remplacer la Note 161 par une note alternative spécifique
- Pour les dispositions dans le processus par étapes: ces dispositions seraient révisées pour remplacer la Note 161 par une note alternative spécifique et distribuées pour observations au GTE sur la NGAA pour le CCFA52.

3. Lors de la discussion sur le rapport du GTE sur la Note 161 pour le CCFA51, un membre a exprimé sa préoccupation sur l'ingestion alimentaire correspondant aux niveaux d'emploi maximaux pour toutes les dispositions adoptées pour l'alitame (SIN 956), ainsi que pour les dispositions adoptées pour l'acésulfame de potassium (SIN 950) dans les catégories d'aliments 14.1.4 et 14.1.5 et les saccharines (SIN 954(i)-(iv)) dans la catégorie d'aliments 14.1.4 ou leurs sous-catégories. Ce membre a par ailleurs demandé de poursuivre la discussion sur toutes les dispositions relatives aux édulcorants dans les catégories d'aliments 07.1, 12.2.2, et 12.3.<sup>4</sup> Le CCFA51 est convenu de demander au GTE sur la NGAA pour le CCFA52 d'examiner:<sup>5</sup>

- Les dispositions adoptées: toutes les dispositions adoptées relatives à l'alitame (SIN 956) pour examen de l'emploi et du niveau d'emploi réel; et les dispositions adoptées relatives à l'acésulfame de potassium (SIN 950) dans les catégories d'aliments 14.1.4 et 14.1.5 et les saccharines (SIN 954(i)-(iv)) dans les sous-catégories de la catégorie d'aliments 14.1.4 pour examen du niveau d'emploi.

---

<sup>1</sup> REP 19/FA, para. 138(i) - (ii)

<sup>2</sup> REP 18/FA, para. 142.

<sup>3</sup> CX/FA 19/51/10

<sup>4</sup> REP 19/FA para 113.

<sup>5</sup> REP 19/FA para 119.

- Les dispositions dans le processus par étapes: les projets et avant-projets de dispositions relatives aux édulcorants dans les catégories d'aliments dans les listes T, U, et Y de CX/FA 15/47/13 à l'exception de celles dans les catégories d'aliments 07.1, 12.2.2, et 12.3.

**Document de travail:**

4. Le GTE a distribué trois circulaires pour observations. La première circulaire était divisée en trois annexes et a demandé au GTE de fournir des informations sur l'emploi et le niveau d'emploi réel des dispositions adoptées relatives à l'alitame (SIN 956), a demandé au GTE de fournir l'information et la discussion sur l'emploi et le niveau d'emploi réel des dispositions adoptées relatives à l'acésulfame de potassium (SIN 950) dans les catégories d'aliments 14.1.4 et 14.1.5 et les saccharines (SIN 954(i)-(iv)) dans les sous-catégories de la catégorie d'aliments 14.1.4., et a demandé des observations sur le niveau d'emploi réel nécessaire pour exercer l'effet technique et l'innocuité de ce niveau d'emploi dans les projets et avant-projets de dispositions relatives aux édulcorants dans les catégories d'aliments dans les listes T, U, et Y de CX/FA 15/47/13 à l'exception de celles dans les catégories d'aliments 07.1, 12.2.2, et 12.3.
5. Le présent document contient 3 Annexes.
6. L'Annexe 1 présente les propositions pour chaque disposition adoptée relative à l'alitame (SIN 956) dans le NGAA.
7. L'Annexe 2 présente les propositions pour chaque disposition adoptée pour l'acésulfame de potassium (SIN 950) dans les catégories d'aliments 14.1.4 et 14.1.5 et les saccharines (SIN 954(i)-(iv)) dans les sous-catégories de la catégorie d'aliments 14.1.4.
8. L'Annexe 3 présente les propositions pour chaque projet et avant-projet de dispositions relatives aux édulcorants dans les catégories d'aliments dans les listes T, U, et Y de CX/FA 15/47/13 à l'exception de celles dans les catégories d'aliments 07.1, 12.2.2, et 12.3.
9. Dans les annexes, les dispositions sont présentées selon le modèle du Tableau 2 de la NGAA. Quand une disposition relative à un additif alimentaire dans une catégorie d'aliments parent est examinée dans les sous-catégories correspondantes, la disposition est indiquée dans la sous-catégorie en caractères gras sans étape indiquée dans la colonne « Étape/Adoptée ».
10. La compilation complète des trois circulaires est disponible dans [CCFA52 webpage](#).

**Conventions:**

11. Ces recommandations sont fondées sur le « poids de la preuve »; à savoir qu'il est accordé davantage de poids aux observations contenant des justifications qu'aux observations sans justification à l'appui.

Annexe 1: **Dispositions adoptées pour l'alitame (SIN 956)****Catégorie no. 01.1.4 (Boissons lactées, liquides, aromatisées)**

Normes de produit correspondantes: CODEX STAN 243-2003. 332R-2018

Additif	SIN	Limite maximale (mg/kg)	Notes	Étape / Adoptée	Catégorie fonctionnelle du SIN	Proposition finale du GTE
ALITAME	956	100	161	2007	Édulcorant	Révoquer la disposition.

**Catégorie no. 01.7 (Desserts lactés (par exemple, entremets, yogourts aux fruits ou aromatisés)**

Normes de produit correspondantes: CODEX STAN 243-2003

Additif	SIN	Limite maximale (mg/kg)	Notes	Étape / Adoptée	Catégorie fonctionnelle du SIN	Proposition finale du GTE
ALITAME	956	100	161	2007	Édulcorant	Révoquer la disposition.

**Catégorie no. 03.0 (Glaces de consommation (y compris sorbets)**

Normes de produit correspondantes: Aucune

Additif	SIN	Limite maximale (mg/kg)	Notes	Étape / Adoptée	Catégorie fonctionnelle du SIN	Proposition finale du GTE
ALITAME	956	100	161	2007	Édulcorant	Réviser la disposition adoptée en supprimant la Note 161 et en la remplaçant par la Note 477 alternative de compromis.

**Catégorie no. 04.1.2.5 (Confitures, gelées et marmelades)**

Normes de produit correspondantes: CODEX STAN 296-2009

Additif	SIN	Limite maximale (mg/kg)	Notes	Étape / Adoptée	Catégorie fonctionnelle du SIN	Proposition finale du GTE
ALITAME	956	100	161	2007	Édulcorant	Révoquer la disposition.

**Catégorie no. 05.1.2 (Préparations à base de cacao (sirops))**

Normes de produit correspondantes: Aucune

Additif	SIN	Limite maximale (mg/kg)	Notes	Étape / Adoptée	Catégorie fonctionnelle du SIN	Proposition finale du GTE
ALITAME	956	300	161	2007	Édulcorant	Révoquer la disposition.

**Catégorie no. 05.1.3 (Pâtes à tartiner à base de cacao (y compris celles pour pâtisseries)**

Normes de produit correspondantes: CODEX STAN 86-1981

Additif	SIN	Limite maximale (mg/kg)	Notes	Étape / Adoptée	Catégorie fonctionnelle du SIN	Proposition finale du GTE
ALITAME	956	300	161, XS86	2016	Édulcorant	Révoquer la disposition.

**Catégorie no. 05.1.4 (Autres produits à base de cacao et de chocolat)**

Normes de produit correspondantes: CODEX STAN 87-1981

Additif	SIN	Limite maximale (mg/kg)	Notes	Étape / Adoptée	Catégorie fonctionnelle du SIN	Proposition finale du GTE
ALITAME	956	300	161, XS87	2017	Édulcorant	Révoquer la disposition.

**Catégorie no. 05.1.5 (Produits d'imitation du chocolat et succédanés du chocolat)**

Normes de produit correspondantes: Aucune

Additif	SIN	Limite maximale (mg/kg)	Notes	Étape / Adoptée	Catégorie fonctionnelle du SIN	Proposition finale du GTE
ALITAME	956	300	161	2007	Édulcorant	Révoquer la disposition.

**Catégorie no. 05.2 (Confiseries autres que celles mentionnées aux catégories 05.1, 05.3 et 05.4, y compris confiseries dures et tendres, nougats, etc.)**

Normes de produit correspondantes: Aucune



Additif	SIN	Limite maximale (mg/kg)	Notes	Étape / Adoptée	Catégorie fonctionnelle du SIN	Proposition finale du GTE
ALITAME	956	300	161, XS309R	2017	Édulcorant	Révoquer la disposition.

**Catégorie no. 05.3 (Gomme à mâcher (chewing gum))**

Normes de produit correspondantes: Aucune

Additif	SIN	Limite maximale (mg/kg)	Notes	Étape / Adoptée	Catégorie fonctionnelle du SIN	Proposition finale du GTE
ALITAME	956	300	161	2007	Édulcorant	Réviser la disposition adoptée en supprimant la Note 161 et en la remplaçant par la Note 477 alternative de compromis.

**Catégorie no. 05.4 (Décorations (pour boulangerie fine), nappages (autres que ceux à base de fruits) et sauces sucrées)**

Normes de produit correspondantes: Aucune

Additif	SIN	Limite maximale (mg/kg)	Notes	Étape / Adoptée	Catégorie fonctionnelle du SIN	Proposition finale du GTE
ALITAME	956	300	161	2007	Édulcorant	Révoquer la disposition.

**Catégorie no. 11.4 (Autres sucres et sirops (par exemple, xylose, sirop d'érable, nappages à base de sucre))**

Normes de produit correspondantes: Aucune

Additif	SIN	Limite maximale (mg/kg)	Notes	Étape / Adoptée	Catégorie fonctionnelle du SIN	Proposition finale du GTE
ALITAME	956	200	159	2007	Édulcorant	Révoquer la disposition.

**Catégorie no. 11.6 (Édulcorants de table, y compris ceux comprenant des édulcorant intenses)**

Normes de produit correspondantes: Aucune

Additif	SIN	Limite maximale (mg/kg)	Notes	Étape / Adoptée	Catégorie fonctionnelle du SIN	Proposition finale du GTE
ALITAME	956	BPF		2007	Édulcorant	Maintenir la disposition actuelle.

**Catégorie no. 12.5 (Potages et bouillons)**

Normes de produit correspondantes: CODEX STAN 117-1981

Additif	SIN	Limite maximale (mg/kg)	Notes	Étape / Adoptée	Catégorie fonctionnelle du SIN	Proposition finale du GTE
ALITAME	956	40	161, XS117	2015	Édulcorant	Révoquer la disposition

**Catégorie no. 13.5 (Aliments diététiques (comme par exemple les aliments complémentaires à usage diététique) autres que les produits des catégories 13.1 à 13.4 et 13.6)**

Normes de produit correspondantes: Aucune

Additif	SIN	Limite maximale (mg/kg)	Notes	Étape / Adoptée	Catégorie fonctionnelle du SIN	Proposition finale du GTE
ALITAME	956	300		2007	Édulcorant	Maintenir la disposition actuelle.

**Catégorie no. 14.1.4 (Boissons à base d'eau aromatisée, incluant les boissons pour sportifs et les boissons « énergétiques » ou « électrolytes », et les boissons concentrées)**

Normes de produit correspondantes: Aucune

Additif	SIN	Limite maximale (mg/kg)	Notes	Étape / Adoptée	Catégorie fonctionnelle du SIN	Proposition finale du GTE
ALITAME	956	40	161	2007	Édulcorant	Maintenir le niveau d'emploi de 40 mg/kg. Réviser la disposition adoptée en supprimant la Note 161 et en remplaçant par la Note 477 alternative de compromis.

Annexe 2: **Dispositions adoptées relatives à l'acésulfame de potassium (SIN 950) dans les catégories d'aliments 14.1.4 et 14.1.5 et les saccharines (SIN 954(i)-(iv)) dans les sous-catégories de la catégorie d'aliments 14.1.4**

**Catégorie no. 14.1.4 (Boissons à base d'eau aromatisée, incluant les boissons pour sportifs et les boissons « énergétiques » ou « électrolytes », et les boissons concentrées)**

Normes de produit correspondantes: Aucune

Additif	SIN	Limite maximale (mg/kg)	Notes	Étape / Adoptée	Catégorie fonctionnelle du SIN	Proposition finale du GTE
ACÉSULFAME DE POTASSIUM	950	600	161 & 188	2007	Exaltateur d'arôme, Édulcorant	Maintenir le niveau d'emploi actuel de 600 mg/kg. Maintenir la Note 188, ajouter la Note 127, et remplacer la Note 161 par la Note 478 alternative de compromis.
<b>SACCHARINES</b>	<b>954(i)-(iv)</b>	<b>300 230</b>	<b>161 127 &amp; 477</b>		<b>Édulcorant</b>	Suite à la nature hiérarchique de la NGAA, les trois dispositions relatives aux saccharines dans 14.1.4.1, 14.1.4.2 et 14.1.4.3 seront transférées dans la catégorie parent 14.1.4. Cet exercice tiendrait lieu de révision de la disposition adoptée existante.  Adopter avec une LM réduite de 230 mg/kg dans la catégorie 14.1.4; Ajouter la Note 127, supprimer la Note 161 et remplacer par la Note 477 alternative de compromis Note 477.

**Catégorie no. 14.1.4.1 (Boissons gazeuses à base d'eau aromatisée)**

Normes de produit correspondantes: Aucune

Additif	SIN	Limite maximale (mg/kg)	Notes	Étape / Adoptée	Catégorie fonctionnelle du SIN	Proposition finale du GTE
SACCHARINES	954(i)-(iv)	300	161	2008	Édulcorant	Transférer cette disposition dans la catégorie parent 14.1.4 et réviser avec une LM réduite à 230 mg/kg dans la catégorie 14.1.4; ajout de la Note 127, suppression de la Note 161 et remplacement par la Note 477 alternative de compromis.

**Catégorie no. 14.1.4.2 (Boissons non gazeuses à base d'eau aromatisée, incluant punches et boissons similaires)**

Normes de produit correspondantes: Aucune

Additif	SIN	Limite maximale (mg/kg)	Notes	Étape / Adoptée	Catégorie fonctionnelle du SIN	Proposition finale du GTE
SACCHARINES	954(i)-(iv)	300	161	2008	Édulcorant	Transférer cette disposition dans la catégorie parent 14.1.4 et réviser avec une LM réduite de 230 mg/kg dans la catégorie 14.1.4; ajout de la Note 127, suppression de la Note 161 et remplacement par la Note 477 alternative de compromis

**Catégorie no. 14.1.4.3 (Concentrés (liquides ou solides) pour boissons à base d'eau aromatisée)**

Normes de produit correspondantes: Aucune

Additif	SIN	Limite maximale (mg/kg)	Notes	Étape / Adoptée	Catégorie fonctionnelle du SIN	Proposition finale du GTE
SACCHARINES	954(i)-(iv)	300	127 & 161	2008	Édulcorant	Transférer cette disposition dans la catégorie parent 14.1.4 et réviser avec une LM réduite à 230 mg/kg dans la catégorie 14.1.4; ajout de la Note 127, suppression de la Note 161 et remplacement par la Note 477 alternative de compromis.

**Catégorie no. 14.1.5 (Café et succédanés de café, thé, infusions et autres boissons chaudes à base de céréales et de grains, à l'exception du cacao)**

Normes de produit correspondantes: Aucune

Additif	SIN	Limite maximale (mg/kg)	Notes	Étape / Adoptée	Catégorie fonctionnelle du SIN	Proposition finale du GTE
ACÉSULFAME DE POTASSIUM	950	600	161 & 188	2007	Exaltateur d'arôme, Édulcorant	Maintenir le niveau d'emploi existant de 600 mg/kg. Maintenir la Note 188, ajouter la Note 127, et remplacer la Note 161 par la Note 478 alternative de compromis.

Annexe 3: **Les édulcorants utilisés dans le processus par étapes dans les catégories d'aliments pour lesquelles le groupe de travail électronique chargé de la note 161, établi par le CCFA, à sa cinquante et unième session, était parvenu à un consensus sur une approche horizontale, pour remplacer la note 161 par une note de substitution spécifique.**

**Catégorie no. 01.7 (Desserts lactés (par exemple, entremets, yogourts aux fruits ou aromatisés))**

**Normes de produit correspondantes:** CODEX STAN 243-2003: Seulement certains agents de carbonatation, stabilisants, et épaississants cités dans les Tableaux 1 et 2 de la Norme générale pour les additifs alimentaires (CODEX STAN 192-1995) sont acceptables pour emploi dans les laits fermentés nature et les boissons à base de lait fermenté;

Seulement certains régulateurs de l'acidité, agents de carbonatation, gaz d'emballage, stabilisants, et épaississants cités dans les Tableaux 1 et 2 de la Norme générale pour les additifs alimentaires (CODEX STAN 192-1995) sont acceptables pour emploi dans les laits fermentés nature traités thermiquement après fermentation et les boissons à base de lait fermenté traité thermiquement après fermentation;

Seulement certains régulateurs de l'acidité, agents de carbonatation, colorants, émulsifiants, exaltateurs d'arôme; gaz d'emballage; stabilisants, édulcorants et épaississants cités dans les Tableaux 1 et 2 de la Norme générale pour les additifs alimentaires (CODEX STAN 192-1995) sont acceptables pour emploi dans les laits fermentés et les boissons à base de lait fermenté;

Seulement certains régulateurs de l'acidité, agents de carbonatation, colorants, émulsifiants, exaltateurs d'arôme; gaz d'emballage; conservateurs, stabilisants, édulcorants et épaississants cités dans les Tableaux 1 et 2 de la Norme générale pour les additifs alimentaires (CODEX STAN 192-1995) sont acceptables pour emploi dans les laits fermentés aromatisés traités thermiquement après fermentation et les boissons à base de lait fermenté traité thermiquement après fermentation;

Les régulateurs de l'acidité, colorants, émulsifiants, gaz d'emballage et conservateurs cités dans le Tableau 3 de la Norme générale pour les additifs alimentaires (CODEX STAN 192-1995) sont acceptables pour emploi dans les catégories de produits à base de laits fermentés tel que spécifié dans le tableau ci-dessus.

Additif	SIN	Limite maximale (mg/kg)	Notes	Étape / Adoptée	Catégorie fonctionnelle du SIN	Proposition finale du GTE
ADVANTAME	969	10		2	Exaltateur d'arôme, Édulcorant	Adopter à 10 mg/kg avec la Note 478.

**Catégorie no. 03.0 (Glaces de consommation (y compris sorbets))**

**Normes de produit correspondantes:** Aucune

*Note de la présidente: Le 55ème JECFA (2000) a conclu que les fractions d'aspartame et d'acésulfame comprises dans le sel d'acésulfame-aspartame (SIN 962) sont couvertes par les DJA pour l'aspartame (40 mg/kg pc) et l'acésulfame de potassium (acésulfame K) (15 mg/kg pc). Parce que le JECFA a conclu que les fractions d'aspartame et d'acésulfame dans le sel d'acésulfame-aspartame sont incluses dans les DJA établies pour l'aspartame (SIN 951) et l'acésulfame K (SIN 950), le niveau équivalent d'aspartame et d'acésulfame K à partir de l'emploi du double sel ne devrait pas dépasser le niveau d'emploi maximal individuel pour l'aspartame ou pour l'acésulfame K. Par conséquent, Le CCFA41 (voir para. 25-29 et Recommandation 1 dans CX/FA 09/41/6) a déterminé qu'il était plus approprié de présenter une LM pour le sel d'acésulfame-aspartame en termes d'équivalents soit de l'aspartame ou de l'acésulfame K. Les LM pour le sel d'acésulfame-aspartame devraient être harmonisées avec les niveaux d'emploi maximaux actuels de la NGAA pour l'aspartame et l'acésulfame K (à savoir, le niveau maximal de sel serait exprimé en tant qu'aspartame ou acésulfame K selon l'édulcorant individuel qui résulterait en un niveau plus faible de sel d'acésulfame-aspartame quand exprimé sur la base du sel d'acésulfame-aspartame. Les Notes 113 et 119 de la NGAA expliquent comment convertir les niveaux maximaux entre les différentes formes.*

Additif	SIN	Limite maximale (mg/kg)	Notes	Étape / Adoptée	Catégorie fonctionnelle du SIN	Proposition finale du GTE
ADVANTAME	969	10		2	Exaltateur d'arôme, Édulcorant	Adopter à 10 mg/kg avec la Note 478.
SEL D'ACÉSULFAME-ASPARTAME	962	1550	113 & 161	3	Édulcorant	Adopter à 1000 mg/kg; Supprimer les Notes 113 et 161; Ajouter les Notes 119 et 477 (voir la note de la présidence ci-dessus sur l'explication de la nécessité d'harmoniser le niveau d'emploi avec les niveaux d'emploi maximaux adoptés pour l'aspartame ou l'acésulfame de potassium).

#### **Catégorie no. 04.1.2.5 (Confitures, gelées et marmelades)**

**Normes de produit correspondantes:** CODEX STAN 296-2009: Les régulateurs de l'acidité, antimoussants, raffermissants, conservateurs et épaississants utilisés conformément au Tableau 3 de la Norme générale pour les additifs alimentaires (CXS 192-1995) sont acceptables pour emploi dans les aliments relevant de cette Norme.

Seulement certains régulateurs de l'acidité, antimoussants, colorants, et conservateurs cités dans les Tableaux 1 et 2 de la Norme générale pour les additifs alimentaires (CODEX STAN 192-1995) sont acceptables pour emploi dans les confitures, gelées et marmelades.

Additif	SIN	Limite maximale (mg/kg)	Notes	Étape / Adoptée	Catégorie fonctionnelle du SIN	Proposition finale du GTE
ADVANTAME	969	10		2	Exaltateurs d'arôme, Édulcorant	Adopter à 10 mg/kg avec la Note 478.

#### **Catégorie no. 04.1.2.6 (Pâtes à tartiner à base de fruits (par exemple, chutney) autres que les produits de la catégorie 04.1.2.5)**

**Normes de produit correspondantes:** CODEX STAN 160-1987: Seulement certains agents acidifiants et conservateurs cités dans les Tableaux 1 et 2 de la Norme générale pour les additifs alimentaires (CODEX STAN 192-1995) sont acceptables pour emploi dans le chutney de mango.

Additif	SIN	Limite maximale (mg/kg)	Notes	Étape / Adoptée	Catégorie fonctionnelle du SIN	Proposition finale du GTE
ADVANTAME	969	10		2	Exaltateur d'arôme, Édulcorant	Adopter à 10 mg/kg avec la Note 478.

Additif	SIN	Limite maximale (mg/kg)	Notes	Étape / Adoptée	Catégorie fonctionnelle du SIN	Proposition finale du GTE
SEL D'ACÉSULFAME-ASPARTAME-	962	2270	113 & 138	3	Édulcorant	Adopter à 1000 mg/kg; Supprimer la Note 113 et ajouter les Notes 119 et 477  <b>Voir la Note de la présidence sur le sel d'acésulfame-aspartame (SIN 962) dans la catégorie 03.0 sur l'explication de la nécessité d'harmoniser le niveau d'emploi avec les niveaux d'emploi maximaux adoptés pour l'aspartame ou l'acésulfame de potassium.</b>

**Catégorie no. 04.1.2.8 (Préparations à base de fruits, incluant pulpes, coulis, nappages à base de fruits et lait de coco)**

**Normes de produit correspondantes:** CODEX STAN 240-2003: Seulement certains agents de blanchiment, émulsifiants, conservateurs, stabilisants, et épaississants cités dans les Tableaux 1 et 2 de la Norme générale pour les additifs alimentaires (CODEX STAN 192-1995) sont acceptables pour emploi dans le lait de coco aqueux et les produits à base de crème de coco; CODEX STAN 314R-2013: Aucun additif n'est autorisé dans les produits relevant de cette Norme.

Additif	SIN	Limite maximale (mg/kg)	Notes	Étape / Adoptée	Catégorie fonctionnelle du SIN	Proposition finale du GTE
ADVANTAME	969	10		2	Exaltateur d'arôme, Édulcorant	Adopter à 10 mg/kg, ajouter la Note 478.

**Catégorie no. 04.1.2.9 (Desserts à base de fruits, incluant les desserts à base d'eau aromatisée aux fruits)**

**Normes de produit correspondantes:** Aucune

Additif	SIN	Limite maximale (mg/kg)	Notes	Étape / Adoptée	Catégorie fonctionnelle du SIN	Proposition finale du GTE
ADVANTAME	969	10		2	Exaltateur d'arôme, Édulcorant	Adopter à 10 mg/kg, ajouter la Note 478.

**Catégorie no. 04.1.2.10 (Produits à base de fruits fermentés)**

**Normes de produit correspondantes:** CODEX STAN 260-2007: Les régulateurs de l'acidité, antimoussants, antioxydants, colorants, agents de rétention de la couleur, raffermissants, exaltateurs d'arôme, conservateurs, séquestrants, stabilisants et édulcorants utilisés conformément aux Tableaux 1 et 2 de la Norme générale pour les additifs alimentaires (CXS 192-

1995) dans la catégorie d'aliments à laquelle le fruit ou le légume fermenté individuel appartient (à savoir une des catégories suivantes: 04.1.2.3, 04.1.2.10, 04.2.2.3, et 04.2.2.7) ou cités dans le Tableau 3 de la Norme générale sont acceptables pour emploi dans les aliments relevant de cette Norme.

Additif	SIN	Limite maximale (mg/kg)	Notes	Étape / Adoptée	Catégorie fonctionnelle du SIN	Proposition finale du GTE
ADVANTAME	969	10		2	Exaltateur d'arôme, Édulcorant	Adopter à 10 mg/kg, ajouter la Note 478.
SEL D'ACÉSULFAME-ASPARTAME	962	790	113	3	Édulcorant	Adopter à 350 mg/kg; Maintenir la Note 113, ajouter la Note 477  <b>Voir la Note de la présidence sur le sel d'acésulfame-aspartame (SIN 962) dans la catégorie 03.0 sur l'explication de la nécessité d'harmoniser le niveau d'emploi avec les niveaux d'emploi maximaux adoptés pour l'aspartame ou l'acésulfame de potassium.</b>

#### Catégorie no. 04.1.2.12 (Fruits cuits)

Normes de produit correspondantes: Aucune

Additif	SIN	Limite maximale (mg/kg)	Notes	Étape / Adoptée	Catégorie fonctionnelle du SIN	Proposition finale du GTE
ADVANTAME	969	10		2	Exaltateur d'arôme, Édulcorant	Adopter à 10 mg/kg, ajouter la Note 478.
SEL D'ACÉSULFAME-ASPARTAME	962	1130	113	3	Édulcorant	Adopter à 500 mg/kg. Maintenir la Note 113 et ajouter la Note 477.  <b>Voir la Note de la présidence sur le sel d'acésulfame-aspartame (SIN 962) dans la catégorie 03.0 sur l'explication de la nécessité d'harmoniser le niveau d'emploi avec les niveaux d'emploi maximaux adoptés pour l'aspartame ou l'acésulfame de potassium.</b>

#### Catégorie no. 05.1.3 (Pâtes à tartiner à base de cacao, garnitures de pâtisserie incluses)

Normes de produit correspondantes: CODEX STAN 86-1981



Additif	SIN	Limite maximale (mg/kg)	Notes	Étape / Adoptée	Catégorie fonctionnelle du SIN	Proposition finale du GTE
ADVANTAME	969	30		2	Exaltateurs d'arôme, Édulcorant	Adopter à 10 mg/kg avec la Note 478 et XS86.
SEL D'ACÉSULFAME - ASPARTAME	962	4540	113 & 145	3	Édulcorant	<b>Voir la Note de la présidence sur le sel d'acésulfame-aspartame (SIN 962) dans la catégorie 03.0 sur l'explication de la nécessité d'harmoniser le niveau d'emploi avec les niveaux d'emploi maximaux adoptés pour l'aspartame ou l'acésulfame de potassium</b>
GLYCOSIDES DE STÉVIOL	960	350	26	3	Édulcorant	Adopter à 350 mg/kg avec la Note 26, 477 et XS86.

**Catégorie no. 05.1.4 (Autres produits à base de cacao et de chocolat)**

**Normes de produit correspondantes:** CODEX STAN 87-1981: Les régulateurs de l'acidité, antioxydants, agents de charge, colorants (aux fins de décoration de surface seulement), émulsifiants, agents de glaçage et édulcorants utilisés conformément aux Tableaux 1 et 2 de la Norme générale pour les additifs alimentaires (CODEX STAN 192-1995) dans la catégorie d'aliments 05.1.4 (Chocolat et produits à base de chocolat) et ses catégories parents sont acceptables pour emploi dans les aliments relevant de cette Norme. Seulement certains additifs alimentaires du Tableau 3 (tel qu'indiqué en Tableau 3) sont acceptables pour emploi dans les aliments relevant de cette Norme.

Additif	SIN	Limite maximale (mg/kg)	Notes	Étape / Adoptée	Catégorie fonctionnelle du SIN	Proposition finale du GTE
ADVANTAME	969	30		2	Exaltateurs d'arôme, Édulcorant	Adopter à 20 mg/kg; Ajouter les Notes 478 et XS87
SEL D'ACÉSULFAME- ASPARTAME	962	2270	113 & 145	3	Édulcorant	Adopter à 500 mg/kg; Maintenir la Note 113, supprimer la Note 145 et ajouter la Note 477  <b>Voir la Note de la présidence sur le sel d'acésulfame-aspartame (SIN 962) dans la catégorie 03.0 sur l'explication de la nécessité d'harmoniser le niveau d'emploi avec les niveaux d'emploi maximaux adoptés pour l'aspartame ou l'acésulfame de potassium.</b>
GLYCOSIDES DE STÉVIOL	960	350	26	3	Édulcorant	Adopter à 350 mg/kg avec la Notes 26, 477 et XS87

**Catégorie no. 05.2.1 (Confiseries dures)**

**Normes de produit correspondantes:** Aucune

Additif	SIN	Limite maximale (mg/kg)	Notes	Étape / Adoptée	Catégorie fonctionnelle du SIN	Proposition finale du GTE
ADVANTAME	969	30	114	2	Exaltateurs d'arôme, Édulcorant	Adopter à 40 mg/kg avec les Notes 114 et 478.

**Catégorie no. 05.2.2 (Confiseries tendres)**

**Normes de produit correspondantes:** CODEX STAN 309R-2011: Seulement les régulateurs de l'acidité et les émulsifiants cités dans le Tableau 3 de la Norme générale pour les additifs alimentaires (CODEX STAN 192-1995) sont acceptables pour emploi dans les aliments relevant de cette Norme.

Additif	SIN	Limite maximale (mg/kg)	Notes	Étape / Adoptée	Catégorie fonctionnelle du SIN	Proposition finale du GTE
ADVANTAME	969	30	114	2	Exaltateurs d'arôme, Édulcorant	Adopter à 30 mg/kg avec les Notes 114, 478 et XS309R

**Catégorie no. 05.2.3 (Nougats et pâtes d'amande)**

**Normes de produit correspondantes:** Aucune

Additif	SIN	Limite maximale (mg/kg)	Notes	Étape / Adoptée	Catégorie fonctionnelle du SIN	Proposition finale du GTE
ADVANTAME	969	30		2	Exaltateurs d'arôme, Édulcorant	Adopter à 30 mg/kg avec l'ajout de la Note 478.

**Catégorie no. 05.3 (Gomme à mâcher (chewing gum))**

**Normes de produit correspondantes:** Aucune

Additif	SIN	Limite maximale (mg/kg)	Notes	Étape / Adoptée	Catégorie fonctionnelle du SIN	Proposition finale du GTE
ADVANTAME	969	100		2	Exaltateurs d'arôme, Édulcorant	Adopter à 400 mg/kg, ajouter la Note 478.
SEL D'ACÉSULFAME-ASPARTAME	962	4540	68 & 113	3	Édulcorant	Adopter à 5000 mg/kg; Maintenir la Note 113, supprimer la Note 68 et ajouter la Note 477  <b>Voir la Note de la présidence sur le sel d'acésulfame-aspartame (SIN 962) dans la catégorie 03.0 sur l'explication de la nécessité d'harmoniser le niveau d'emploi avec les niveaux d'emploi maximaux adoptés pour l'aspartame ou l'acésulfame de potassium.</b>

**Catégorie no. 05.4 (Décorations (pour boulangerie fine), nappages (autres que ceux à base de fruits) et sauces sucrées)**

Normes de produit correspondantes: Aucune

Additif	SIN	Limite maximale (mg/kg)	Notes	Étape / Adoptée	Catégorie fonctionnelle du SIN	Proposition finale du GTE
ADVANTAME	969	10		2	Exaltateurs d'arôme, Édulcorant	Adopter à 20 mg/kg, ajouter la Note 478
SEL D'ACÉSULFAME-ASPARTAME	962	1130	113	3	Édulcorant	Adopter à 500 mg/kg, maintenir la Note 113, ajouter la Note 477  <b>Voir la Note de la présidence sur le sel d'acésulfame-aspartame (SIN 962) dans la catégorie 03.0 sur l'explication de la nécessité d'harmoniser le niveau d'emploi avec les niveaux d'emploi maximaux adoptés pour l'aspartame ou l'acésulfame de potassium</b>
GLYCOSIDES DE STÉVIOL	960	330	26	3	Édulcorant	Adopter à 330 mg/kg avec les Notes 26 et 477.

**Catégorie no. 06.3 (Céréales pour petit déjeuner, y compris les flocons d'avoine)**

Normes de produit correspondantes: Aucune

Additif	SIN	Limite maximale (mg/kg)	Notes	Étape / Adoptée	Catégorie fonctionnelle du SIN	Proposition finale du GTE
ADVANTAME	969	10		2	Exaltateurs d'arôme, Édulcorant	Adopter à 10 mg/kg; ajouter la Note 478
SEL D'ACÉSULFAME-ASPARTAME	962	1550	119 & 145	3	Édulcorant	Adopter à 1000 mg/kg, maintenir la Note 119, supprimer la Note 145 et ajouter la Note 477  <b>Voir la Note de la présidence sur le sel d'acésulfame-aspartame (SIN 962) dans la catégorie 03.0 sur l'explication de la nécessité d'harmoniser le niveau d'emploi avec les niveaux d'emploi maximaux adoptés pour l'aspartame ou l'acésulfame de potassium.</b>

**Catégorie no. 10.4 (Desserts à base d'œufs (par exemple, flans))**

Normes de produit correspondantes: Aucune

Additif	SIN	Limite maximale (mg/kg)	Notes	Étape / Adoptée	Catégorie fonctionnelle du SIN	Proposition finale du GTE
ADVANTAME	969	10		2	Exaltateurs d'arôme, Édulcorant	Adopter à 10 mg/kg, ajouter la Note 478
SEL D'ACÉSULFAME-ASPARTAME	962	790	113 & 145	3	Édulcorant	Adopter à 350 mg/kg; Maintenir la Note 113, supprimer la Note 145 et ajouter la Note 477  <b>Voir la Note de la présidence sur le sel d'acésulfame-aspartame (SIN 962) dans la catégorie 03.0 sur l'explication de la nécessité d'harmoniser le niveau d'emploi avec les niveaux d'emploi maximaux adoptés pour l'aspartame ou l'acésulfame de potassium.</b>

**Catégorie no. 12.5 (Potages et bouillons)**

Normes de produit correspondantes: CODEX STAN 117-1981: Les régulateurs de l'acidité, antiagglomérants (dans les produits déshydratés seulement), antimoussants, antioxydants, colorants, émulsifiants, exaltateurs d'arôme, humectants, gaz d'emballage, conservateurs, stabilisants, édulcorants et épaississants utilisés conformément aux Tableaux

1, 2 et 3 de la Norme générale pour les additifs alimentaires (CODEX STAN 192-1995) dans la catégorie d'aliments 12.5 (Potages et bouillons), sa catégorie parent et ses sous-catégories sont acceptables pour emploi dans les aliments relevant de cette Norme.

Additif	SIN	Limite maximale (mg/kg)	Notes	Étape / Adoptée	Catégorie fonctionnelle du SIN	Proposition finale du GTE
ADVANTAME	969	12	XS117	2	Exaltateurs d'arôme, Édulcorant	Adopter à 12 mg/kg avec XS117 et la Note 478.
SEL D'ACÉSULFAME-ASPARTAME	962	250	113 & 138	3	Édulcorant	Adopter à 110 mg/kg avec les Notes 113, 138, et 477. <b>Voir la Note de la présidence sur le sel d'acésulfame-aspartame (SIN 962) dans la catégorie 03.0 sur l'explication de la nécessité d'harmoniser le niveau d'emploi avec les niveaux d'emploi maximaux adoptés pour l'aspartame ou l'acésulfame de potassium.</b>

**Catégorie no. 14.1.4 (Boissons aromatisée à base d'eau, y compris les boissons pour sportifs et les boissons « énergétiques » ou « électrolytes », et les boissons concentrées)**

Normes de produit correspondantes: Aucune

Additif	SIN	Limite maximale (mg/kg)	Notes	Étape / Adoptée	Catégorie fonctionnelle du SIN	Proposition finale du GTE
ADVANTAME	969	6		2	Exaltateurs d'arôme, Édulcorant	Adopter à 10 mg/kg, ajouter la Note 478
SEL D'ACÉSULFAME-ASPARTAME	962	930	119 & 145	3	Édulcorant	Adopter à 600 mg/kg, maintenir la Note 119, supprimer la Note 145 et ajouter la Note 477 <b>Voir la Note de la présidence sur le sel d'acésulfame-aspartame (SIN 962) dans la catégorie 03.0 sur l'explication de la nécessité d'harmoniser le niveau d'emploi avec les niveaux d'emploi maximaux adoptés pour l'aspartame ou l'acésulfame de potassium.</b>

**Catégorie no. 14.1.5 (Café et succédanés, thés, infusions et autres boissons chaudes à base de céréales ou de grains, à l'exclusion du cacao)**

Normes de produit correspondantes: Aucune

Additif	SIN	Limite maximale (mg/kg)	Notes	Étape / Adoptée	Catégorie fonctionnelle du SIN	Proposition finale du GTE
ADVANTAME	969	6	160	2	Exaltateurs d'arôme, Édulcorant	Adopter à 6 mg/kg avec les Notes 160 et 478.
SEL D'ACÉSULFAME-ASPARTAME	962	1360	113	3	Édulcorant	Adopter à 600 mg/kg; Supprimer la Note 113, ajouter les Notes 119 et 477.  <b>Voir la Note de la présidence sur le sel d'acésulfame-aspartame (SIN 962) dans la catégorie 03.0 sur l'explication de la nécessité d'harmoniser le niveau d'emploi avec les niveaux d'emploi maximaux adoptés pour l'aspartame ou l'acésulfame de potassium.</b>
ERYTHRITOL	968	40000		4	Exaltateurs d'arôme, Humectant, Édulcorant	Adopter aux BPF (ADDITIF DU TABLEAU 3) avec les Notes 160 et 478.
ISOMALT (ISOMALTULOSE HYDROGÉNÉE)	953	300000		4	Antiagglomérant, Agent de charge, Agent de glaçage, Stabilisant, Édulcorant, Épaississant	Adopter aux BPF (ADDITIF DU TABLEAU 3); ajouter les Notes 160 et 477
LACTITOL	966	30000		4	Emulsifiant, Édulcorant, Épaississant	Adopter aux BPF (ADDITIF DU TABLEAU 3) avec les Notes 160 et 477
MALTITOL	965(i)	100000		4	Agent de charge, Emulsifiant, Humectant, Stabilisant, Édulcorant, Épaississant	Adopter aux BPF (ADDITIF DU TABLEAU 3); Ajouter les Notes 160 et 477

<b>Additif</b>	<b>SIN</b>	<b>Limite maximale (mg/kg)</b>	<b>Notes</b>	<b>Étape / Adoptée</b>	<b>Catégorie fonctionnelle du SIN</b>	<b>Proposition finale du GTE</b>
SIROP DE MALTITOL	965(ii)	100000		4	Agent de charge, Emulsifiant, Humectant, Stabilisant, Édulcorant, Épaississant	Adopter aux BPF (ADDITIF DU TABLEAU 3); ajouter les Notes 160 et 477
SORBITOL	420(i)			4	Agent de charge, Humectant, Séquestrant, Stabilisant, Édulcorant, Épaississant	Adopter aux BPF (ADDITIF DU TABLEAU 3); Ajouter les Notes 160 et 477
SIROP DE SORBITOL	420(ii)			4	Agent de charge, Humectant, Séquestrant, Stabilisant, Édulcorant, Épaississant	Adopter aux BPF (ADDITIF DU TABLEAU 3); Ajouter les Notes 160 et 477
THAUMATINE	957			4	Exaltateurs d'arôme, Édulcorant	Adopter aux BPF (ADDITIF DU TABLEAU 3); Ajouter les Notes 160 et 478
XYLITOL	967	30000		4	Emulsifiant, Humectant, Stabilisant, Édulcorant, Épaississant	Adopter aux BPF (additif du tableau 3); Ajouter les Notes 160 et 477

**Appendice 7: Dispositions relatives aux colorants dans les catégories d'aliments 05.0 et ses sous-catégories, 13.6, et 14.0 et ses sous-catégories (à l'exception des catégories 14.1.2, 14.1.3, 14.2.3 et leurs sous-catégories): dispositions adoptées relatives aux colorants avec la Note 161 qui leur est associée, et projets et avant-projets de dispositions relatives aux colorants**

1. Parmi les plusieurs sujets traités, le 51<sup>ème</sup> CCFA a demandé au GTE sur la NGAA pour le CCFA52 d'examiner:<sup>1</sup>
  - Les dispositions adoptées pour les colorants dans les catégories d'aliments 05.2 et 05.3 avec la Note 161 qui leur est associée;
  - Dans les catégories d'aliments 05.1, 13.6, 14.0 et ses sous-catégories (à l'exception des catégories 14.1.2, 14.1.3, 14.2.3 et leurs sous-catégories): les dispositions adoptées relatives aux additifs dans la catégorie fonctionnelle des colorants avec la Note 161 qui leur est associée et les projets et avant-projets de dispositions relatives aux additifs alimentaires dans la catégorie fonctionnelle des colorants; et
  - Les dispositions engagées dans le processus par étapes par suite de CX/FA 19/51/8 (Pour les additifs ayant la fonction technologique des colorants: limité aux dispositions dans les catégories d'aliments 05.0 et ses sous-catégories, 13.6, et 14.0 et ses sous-catégories (à l'exception des catégories d'aliments 14.1.2, 14.1.3, 14.2.3 et leurs sous-catégories).

### Historique

2. Le GTE sur la NGAA pour le CCFA51 a formulé des propositions de projets et avant-projets de dispositions relatives aux colorants dans le processus par étapes dans les catégories d'aliments 05.2 (Confiseries autres que celles mentionnées aux catégories 05.1, 05.3 et 05.4, y compris confiseries dures et tendres, nougats, etc.), 05.3 (Gomme à mâcher (chewing gum)), et 5.4 (Décorations (pour boulangerie fine), nappages (autres que ceux à base de fruits) et sauces sucrées). Le GTP sur la NGAA pour le CCFA51 a examiné ces propositions et transmis des recommandations sur ces dispositions au CCFA51. Le CCFA51 a noté que ces recommandations n'abordent que les dispositions concernant l'emploi des colorants dans le processus par étapes dans ces catégories d'aliments mais n'a pas abordé l'utilisation de la Note 161 pour les dispositions adoptées relatives aux colorants dans ces catégories d'aliments. Par conséquent, le CCFA51 a demandé au GTE sur la NGAA pour le CCFA52 d'examiner les dispositions adoptées avec la Note 161 qui leur est associée dans les catégories d'aliments 05.2 et 05.3.

3. Pour réaliser les travaux concernant l'emploi des colorants dans la catégorie d'aliments 05.0 (Confiserie) et ses sous-catégories, le CCFA51 a demandé au GTE sur la NGAA pour le CCFA52 d'examiner les projets et avant-projets de dispositions relatives aux colorants, ainsi que les dispositions adoptées relatives aux colorants avec la Note 161 qui leur est associée, dans la catégorie d'aliments 05.1 (Produits cacaotés et à base de chocolat, y compris les produits d'imitation et les succédanés du chocolat) et ses sous-catégories. Par ailleurs, le CCFA51 a noté que plusieurs dispositions relatives à l'emploi des colorants dans les sous-catégories de la catégorie d'aliments 05.0 ont été engagées dans le processus par étapes au CCFA52 à la suite de soumissions reçues en réponse à la lettre circulaire demandant des propositions de nouvelles dispositions et/ou de la révision de dispositions relatives aux additifs alimentaires de la NGAA (CL 2018/27-FA). Par conséquent, le CCFA51 a demandé au GTE sur la NGAA pour le CCFA52 d'examiner toutes les dispositions relatives aux colorants dans le processus par étapes dans la catégorie d'aliments 05.0 et ses sous-catégories.

4. Pour continuer de faire avancer les dispositions relatives aux colorants dans le processus par étapes, le CCFA51 a demandé au GTE sur la NGAA pour le CCFA52 d'examiner les dispositions relatives aux colorants, à la fois adoptées et dans le processus par étapes, dans les catégories d'aliments 13.6 (Compléments alimentaires) et 14.0 (Boissons, à l'exclusion des produits laitiers) et ses sous-catégories (à l'exception des catégories 14.1.2, 14.1.3, 14.2.3 et leurs sous-catégories).

### Document de travail

5. Le GTE a distribué trois circulaires pour observations. La première circulaire était divisée en trois annexes. L'Annexe 1 a demandé au GTE de soumettre des observations sur les dispositions adoptées relatives

---

<sup>1</sup> REP 19/FA, para. 138(i) - (ii)



aux additifs avec la Note 161 qui leur est associée avec la catégorie fonctionnelle de colorants dans les catégories d'aliments 05.2 et 05.3. L'Annexe 2 a demandé au GTE de fournir l'information et la discussion sur la justification, dans le contexte des critères cités à la section 3.2 du Préambule de la NGAA, sur l'emploi des colorants dans les catégories d'aliments 05.1 et ses sous-catégories, 13.6, et 14.0 et ses sous-catégories (à l'exception des catégories 14.1.2, 14.1.3, 14.2.3 et leurs sous-catégories). L'Annexe 3 a demandé des observations sur les projets et avant-projets de dispositions et les dispositions adoptées relatives aux additifs avec la Note 161 qui leur est associée avec la catégorie fonctionnelle de colorant dans les catégories d'aliments 05.1, 13.6, 14.0 et ses sous-catégories (à l'exception des catégories 14.1.2, 14.1.3, 14.2.3 et leurs sous-catégories). Le GTE a été invité à fournir des observations sur le niveau d'emploi réel nécessaire pour exercer l'effet technique et l'innocuité de ce niveau d'emploi. Les deuxième et troisième circulaires contenaient deux annexes qui ont demandé au GTE de fournir des observations sur les dispositions adoptées relatives aux additifs avec la Note 161 qui leur est associée avec la catégorie fonctionnelle de colorant dans les catégories d'aliments 05.2 and 05.3 et des observations sur les projets et avant-projets de dispositions relatives aux additifs avec la Note 161 qui leur est associée avec la catégorie fonctionnelle de colorant dans les catégories d'aliments 05.1, 13.6, 14.0 et ses sous-catégories (à l'exception des catégories 14.1.2, 14.1.3, 14.2.3 et leurs sous-catégories).

6. Le présent document contient 2 Annexes.

7. L'Annexe 1 présente les propositions relatives à chaque disposition adoptée relative aux colorants dans les catégories d'aliments 05.2 et 05.3 avec la Note 161 jointe.

8. L'Annexe 2 présente les propositions relatives à chaque disposition adoptée avec la Note 161 jointe et les projets et avant-projets de dispositions dans les catégories d'aliments 05.1, 13.6, 14.0 et ses sous-catégories (à l'exception de 14.1.2, 14.1.3, 14.2.3 et leurs sous-catégories).

9. Dans les annexes, les dispositions sont présentées selon le modèle du Tableau 2 de la NGAA. Quand une disposition relative à un additif alimentaire dans une catégorie d'aliments parent est examinée dans les sous-catégories correspondantes, la disposition est indiquée dans la sous-catégorie en caractères gras sans étape indiquée dans la colonne « Étape/Adoptée ».

10. La compilation complète des observations soumises pour l'Appendice 7 (Colorants) aux trois circulaires est disponible dans [CCFA52 webpage](#).

#### **Conventions:**

11. Ces recommandations sont fondées sur le « poids de la preuve »; à savoir qu'il est accordé davantage de poids aux observations contenant des justifications qu'aux observations sans justification à l'appui.

**Annexe 1 – Dispositions adoptées dans les catégories d'aliments 05.2 et 05.3 avec la Note 161 jointe**

**Catégorie no. 05.2 (Confiseries autres que celles mentionnées aux catégories 05.1, 05.3 et 05.4, y compris confiseries dures et tendres, nougats, etc.)**

**Normes de produit correspondantes:** Aucune

Additif	SIN	Limite maximale (mg/kg)	Notes	Étape / Adoptée	Catégorie fonctionnelle du SIN	Proposition finale du GTE
PONCEAU 4R (COCHENILLE ROUGE A)	124	300	161, XS309R	2017	Colorant	Révoquer dans la catégorie parent; Examiner dans les sous-catégories
JAUNE SOLEIL FCF	110	300	161, XS309R	2017	Colorant	Ne pas examiner dans les sous-catégories; Maintenir la disposition adoptée dans la catégorie parent 05.2; Supprimer la Note 161

**Catégorie no. 05.2.1 (Confiseries dures)**

**Normes de produit correspondantes:** Aucune

Additif	SIN	Limite maximale (mg/kg)	Notes	Étape / Adoptée	Catégorie fonctionnelle du SIN	Proposition finale du GTE
PONCEAU 4R (COCHENILLE ROUGE A)	124	300	161, XS309R	(2017)	Colorant	Réviser la disposition adoptée de la catégorie parent 05.2 en adoptant dans cette catégorie d'aliments à 100 mg/kg; Supprimer la Note 161

**Catégorie no. 05.2.2 (Confiseries tendres)**

**Normes de produit correspondantes:** Aucune

Additif	SIN	Limite maximale (mg/kg)	Notes	Étape / Adoptée	Catégorie fonctionnelle du SIN	Proposition finale du GTE
---------	-----	-------------------------	-------	-----------------	--------------------------------	---------------------------

<b>PONCEAU 4R (COCHENILLE ROUGE A)</b>	<b>124</b>	<b>300</b>	<b>161, XS309R</b>	<b>(2017)</b>	<b>Colorant</b>	Réviser la disposition adoptée de la catégorie parent 05.2 en adoptant dans cette catégorie d'aliments à 100 mg/kg; Supprimer la Note 161
--	------------	------------	------------------------	---------------	-----------------	---

**Catégorie no. 05.2.3 (Nougats et pâtes d'amande)**

**Normes de produit correspondantes:** Aucune

<b>Additif</b>	<b>SIN</b>	<b>Limite maximale (mg/kg)</b>	<b>Notes</b>	<b>Étape / Adoptée</b>	<b>Catégorie fonctionnelle du SIN</b>	<b>Proposition finale du GTE</b>
<b>PONCEAU 4R (COCHENILLE ROUGE A)</b>	<b>124</b>	<b>300</b>	<b>161, XS309R</b>	<b>(2017)</b>	<b>Colorant</b>	Réviser la disposition adoptée de la catégorie parent 05.2 en adoptant dans cette catégorie d'aliments à 50 mg/kg; Supprimer la Note 161

**Catégorie no. 05.3 (Gomme à mâcher (chewing gum))**

**Normes de produit correspondantes:** Aucune

<b>Additif</b>	<b>SIN</b>	<b>Limite maximale (mg/kg)</b>	<b>Notes</b>	<b>Étape / Adoptée</b>	<b>Catégorie fonctionnelle du SIN</b>	<b>Proposition finale du GTE</b>
OXYDES DE FER	172(i)- (iii)	10000	161	2009	Colorant	Réviser la disposition adoptée—5000 mg/kg; Supprimer la Note 161

**Liste des Notes:**

Note 161: Soumis à la législation nationale du pays importateur visé, en particulier, en cohérence avec la section 3.2 du Préambule.

Note XS309R: À l'exception des produits non conformes à la Norme pour régionale Codex pour le HalwaTahiné (CODEX STAN 309R-211).

**Annexe 2 – Dispositions adoptées avec la Note 161 jointe et projets et avant-projets de disposition dans les catégories d'aliments 05.1, 13.6, 14.0 et ses sous-catégories (à l'exception de 14.1.2, 14.1.3, 14.2.3 et leurs sous-catégories)**

**Catégorie no. 05.1** (Confiseries autres que celles mentionnées aux catégories 05.1, 05.3 et 05.4, y compris confiseries dures et tendres, nougats, etc)

**Normes de produit correspondantes:** Aucune

Additif	SIN	Limite maximale (mg/kg)	Notes	Étape / Adoptée	Catégorie fonctionnelle du SIN	Proposition finale du GTE
AZORUBINE (CARMOISINE)	122	50		7	Colorant	Interrompre
CAMEL II - SULFITÉ	150b	50000		4	Colorant	Ne pas examiner dans les sous-catégories; Adopter dans la catégorie parent 05.1; Ajouter les Notes XS86, XS105 et XS141
CURCUMINE	100(i)	300	183	7	Colorant	Ne pas examiner dans les sous-catégories; Adopter dans la catégorie parent 05.1; Ajouter les Notes XS86, XS105 et XS141
JAUNE DE QUINOLINE	104	300	183	7	Colorant	Interrompre
TARTRAZINE	102	300	183	7	Colorant	Ne pas examiner dans les sous-catégories; Adopter dans la catégorie parent 05.1 à 100 mg/kg; Ajouter les Notes XS86, XS105 et XS141

**Catégorie no. 05.1.1** (Préparations à base de cacao (poudres) et pâte/tourteau de cacao)

**Normes de produit correspondantes:** CODEX STAN 105-1981, 141-1983 (Colorants des Tableaux 1 et 2 non autorisés dans l'une ou l'autre des CODEX STAN)

Additif	SIN	Limite maximale (mg/kg)	Notes	Étape / Adoptée	Catégorie fonctionnelle du SIN	Proposition finale du GTE
---------	-----	-------------------------	-------	-----------------	--------------------------------	---------------------------

EXTRAITS DE ROCOU, A BASE DE BIXINE	160b(i)	50	8	4	Colorant	Adopter; Ajouter les Notes XS105 et XS141
EXTRAITS DE ROCOU, A BASE DE NORBIXINE	160b(ii)	50	185	4	Colorant	Adopter; Ajouter les Notes XS105 et XS141

**Catégorie no. 05.1.2 (Préparations à base de cacao (sirops))**

**Normes de produit correspondantes:** Aucune

Additif	SIN	Limite maximale (mg/kg)	Notes	Étape / Adoptée	Catégorie fonctionnelle du SIN	Proposition finale du GTE
EXTRAITS DE ROCOU, A BASE DE BIXINE	160b(i)	50	8	4	Colorant	Adopter
EXTRAITS DE ROCOU, A BASE DE NORBIXINE	160b(ii)	50	185	4	Colorant	Adopter
CHLOROPHYLLES ET CHLOROPHYLLINES, COMPLEXES CUPRIQUES	141(i), (iii)	6.4	62, 161	2009	Colorant	Réviser la disposition adoptée; Supprimer la Note 161

**Catégorie no. 05.1.3 (Pâtes à tartiner à base de cacao (y compris celles pour pâtisseries))**

**Normes de produit correspondantes:** CODEX STAN- 86-1981 (Aucun additif alimentaire autorisé)

Additif	SIN	Limite maximale (mg/kg)	Notes	Étape / Adoptée	Catégorie fonctionnelle du SIN	Proposition finale du GTE
---------	-----	-------------------------	-------	-----------------	--------------------------------	---------------------------

ROUGE ALLURA AC	129	300	161, XS86	2016	Colorant	Réviser la disposition adoptée; Supprimer la Note 161
AMARANTHE	123	100		7	Colorant	Interrompre
EXTRAITS DE ROCOU, A BASE DE BIXINE	160b(i)	50	8	4	Colorant	Adopter; Ajouter la Note XS86
EXTRAITS DE ROCOU, A BASE DE NORBIXINE	160b(ii)	50	185	4	Colorant	Adopter; Ajouter la Note XS86
BLEU BRILLANT FCF	133	100	161, XS86	2016	Colorant	Maintenir la disposition adoptée dans cette catégorie d'aliments; Supprimer la Note 161
CAROTÉNOÏDES	160a(i), a(iii), e, f	100	161, XS86	2016	Colorant	Retenir en attendant d'examiner le rapport du 87 <sup>ème</sup> JECFA
CHLOROPHYLLES ET CHLOROPHYLLINES, COMPLEXES CUPRIQUES	141(i),(ii)	6.4	62, 161, XS86	2016	Colorant	Maintenir la disposition adoptée dans cette catégorie d'aliments; Supprimer la Note 161
EXTRAIT DE PAPRIKA	160c(ii)	95	39	2	Colorant	Adopter; Ajouter la Note XS86

**Catégorie no. 05.1.4 (Autres produits à base de cacao et de chocolat)**

**Normes de produit correspondantes:** CODEX STAN 87-1981 (autorise les colorants aux fins de décoration de surface seulement)

Additif	SIN	Limite maximale (mg/kg)	Notes	Étape / Adoptée	Catégorie fonctionnelle du SIN	Proposition finale du GTE
EXTRAITS DE ROCOU, A BASE DE BIXINE	160b(i)	25	8, 183	4	Colorant	Adopter à 50 mg/kg

EXTRAIT RICHE EN BÊTA-CAROTÈNE DE DUNALIELLA SALINA	160(a)(iv)	100	183, XS87	2	Colorant	Retenir en attendant d'examiner le rapport du 87 <sup>ème</sup> JECFA
NOIR BRILLANT (NOIR PN)	151	300	183	7	Colorant	Interrompre
BRUN HT	155	80	183	7	Colorant	Interrompre
LYCOPÈNE, TOMATE	160d(ii)	6000		3	Colorant	Interrompre; Le lycopène, tomate est un additif du Tableau 3 avec une DJA du JECFA « non spécifiée ». Comme cette catégorie d'aliments n'est pas dans l'Annexe du Tableau 3, le lycopène, tomate est déjà autorisé à l'emploi dans cette catégorie d'aliments aux BPF.
EXTRAIT DE PAPRIKA	160c(ii)	95	39	2	Colorant	Adopter; Ajouter la Note 183 « Utilisation dans la décoration de surface seulement »

**Catégorie no. 05.1.5 (Produits d'imitation du chocolat et succédanés du chocolat)**

**Normes de produit correspondantes:** Aucune

Additif	SIN	Limite maximale (mg/kg)	Notes	Étape / Adoptée	Catégorie fonctionnelle du SIN	Proposition finale du GTE
EXTRAITS DE ROCOU, A BASE DE BIXINE	160b(i)	25	8	4	Colorant	Adopter à 50 mg/kg
EXTRAITS DE ROCOU, A BASE DE NORBIXINE	160b(ii)	25	185	4	Colorant	Adopter
EXTRAIT RICHE EN BÊTA-CAROTÈNE DE	160(a)(iv)	100		2	Colorant	Retenir en attendant d'examiner le rapport du 87 <sup>ème</sup> JECFA

DUNALIELLA SALINA						
NOIR BRILLANT (NOIR PN)	151	300		7	Colorant	Interrompre
BRUN HT	155	80		7	Colorant	Interrompre
LYCOPÈNE, TOMATE	160d(ii)	6000		3	Colorant	Interrompre; Le lycopène, tomate est un additif du Tableau 3 avec une DJA du JECFA « non spécifiée ». Comme cette catégorie d'aliments n'est pas dans l'Annexe du Tableau 3, le lycopène, tomate est déjà autorisé à l'emploi dans cette catégorie d'aliments aux BPF.
EXTRAIT DE PAPRIKA	160c(ii)	95	39	2	Colorant	Adopter
JAUNE SOLEIL FCF	110	300	161	2008	Colorant	Révoquer

**Catégorie no. 05.2 (Confiseries autres que celles mentionnées aux catégories 05.1, 05.3 et 05.4, y compris confiseries dures et tendres, nougats, etc)**

**Normes de produit correspondantes:** Aucune

Additif	SIN	Limite maximale (mg/kg)	Notes	Étape / Adoptée	Catégorie fonctionnelle du SIN	Proposition finale du GTE
EXTRAIT RICHE EN BÊTA-CAROTÈNE DE DUNALIELLA SALINA	160(a)(iv)	100	183, XS87	2	Colorant	Retenir en attendant d'examiner le rapport du 87 <sup>ème</sup> JECFA
LUTÉINE DE TAGETES	161b(i)	300		4	Colorant	Retenir cette disposition jusqu'à ce que l'additif ait été examiné pour inclusion dans le Tableau 3 (proposition



Additif	SIN	Limite maximale (mg/kg)	Notes	Étape / Adoptée	Catégorie fonctionnelle du SIN	Proposition finale du GTE
ERECTA						incluse dans l'Appendice 2 du GTE sur la NGAA).
ZÉAXANTHINE, DE SYNTHÈSE	161h(i)	300		4	Colorant	Retenir cette disposition jusqu'à ce que l'additif ait été examiné pour inclusion dans le Tableau 3 (proposition incluse dans l'Appendice 2 du GTE sur la NGAA).

**Catégorie no. 05.3 (Gomme à mâcher (chewing gum))**

**Normes de produit correspondantes:** Aucune

Additif	SIN	Limite maximale (mg/kg)	Notes	Étape / Adoptée	Catégorie fonctionnelle du SIN	Proposition finale du GTE
EXTRAIT RICHE EN BÉTA-CAROTÈNE DE DUNALIELLA SALINA	160(a)(iv)	100	183, XS87	2	Colorant	Retenir en attendant d'examiner le rapport du 87 <sup>ème</sup> JECFA
ZÉAXANTHINE, DE SYNTHÈSE	161h(i)	100		4	Colorant	Retenir cette disposition jusqu'à ce que l'additif ait été examiné pour inclusion dans le Tableau 3 (proposition incluse dans l'Appendice 2 du GTE sur la NGAA).

**Catégorie no. 05.4 Décorations (pour boulangerie fine), nappages (autres que ceux à base de fruits) et sauces sucrées)**

**Normes de produit correspondantes:** Aucune

Additif	SIN	Limite maximale (mg/kg)	Notes	Étape / Adoptée	Catégorie fonctionnelle du SIN	Proposition finale du GTE
---------	-----	-------------------------	-------	-----------------	--------------------------------	---------------------------

Additif	SIN	Limite maximale (mg/kg)	Notes	Étape / Adoptée	Catégorie fonctionnelle du SIN	Proposition finale du GTE
EXTRAIT RICHE EN BÊTA-CAROTÈNE DE DUNALIELLA SALINA	160(a)(iv)	100	183, XS87	2	Colorant	Retenir en attendant d'examiner le rapport du 87 <sup>ème</sup> JECFA

**Catégorie no. 13.6 (Compléments alimentaires)**

**Normes de produit correspondantes:** Aucune

Additif	SIN	Limite maximale (mg/kg)	Notes	Étape / Adoptée	Catégorie fonctionnelle du SIN	Proposition finale du GTE
EXTRAITS DE ROCOU, A BASE DE BIXINE	160b(i)	60	8	4	Colorant	Adopter
EXTRAITS DE ROCOU, A BASE DE NORBIXINE	160b(ii)	100	185	4	Colorant	Adopter
AZORUBINE (CARMOISINE)	122	300		7	Colorant	Adopter à 1500 mg/kg
EXTRAIT RICHE EN BÊTA-CAROTÈNE DE DUNALIELLA SALINA	160(a)(iv)	300		2	Colorant	Retenir en attendant d'examiner le rapport du 87 <sup>ème</sup> JECFA
NOIR BRILLANT (NOIR PN)	151	300		7	Colorant	Adopter à 530 mg/kg
BRUN HT	155	300		7	Colorant	Adopter

CARAMEL II-SULFITÉ	150b	35000		4	Colorant	Adopter à 7500 mg/kg
CHLOROPHYLLES	140	25000		4	Colorant	Interrompre; Les chlorophylles sont des additifs du Tableau 3 avec une DJA du JECFA « non spécifiée ». Comme cette catégorie d'aliments n'est pas dans l'Annexe du tableau 3, les chlorophylles sont déjà autorisées pour emploi dans cette catégorie d'aliments aux BPF.
CURCUMINE	100(i)	300		7	Colorant	Adopter; Nouvelle Note, A l'exception de l'emploi dans les comprimés pelliculés à 3000 mg/kg
LUTÉINE DE TAGETES ERECTA	161b(i)	300		4	Colorant	Retenir cette disposition jusqu'à ce que l'additif ait été examiné pour inclusion dans le Tableau 3 (proposition incluse dans l'Appendice 2 du GTE sur la NGAA).
LYCOPÈNE, TOMATE	160d(ii)	50000		3	Colorant	Interrompre; Le lycopène, tomate est un additif du Tableau 3 avec une DJA du JECFA « non spécifiée ». Comme cette catégorie d'aliments n'est pas dans l'Annexe du Tableau 3, le lycopène, tomate est déjà autorisé à l'emploi dans cette catégorie d'aliments aux BPF.
EXTRAIT DE PAPRIKA	160c(ii)	20	39	2	Colorant	Adopter
JAUNE DE QUINOLINE	104	300		7	Colorant	Adopter; Nouvelle Note, A l'exception de l'emploi dans les capsules dures et les comprimés pelliculés à 1800 mg/kg
TARTRAZINE	102	300		7	Colorant	Adopter; Nouvelle Note, A l'exception de l'emploi dans les capsules dures à 1710 mg/kg et les comprimés pelliculés à 3000 mg/kg
ZÉAXANTHINE, DE SYNTHÈSE	161h(i)	300		4	Colorant	Retenir cette disposition jusqu'à ce que l'additif ait été examiné pour inclusion dans le Tableau 3 (proposition incluse dans l'Appendice 2 du GTE sur la NGAA).

**Catégorie no. 14.1.4 (Boissons aromatisées à base d'eau, y compris les boissons pour sportifs et les boissons « énergétiques » ou « électrolytes », et les boissons concentrées)**

**Normes de produit correspondantes:** Aucune

Additif	SIN	Limite maximale (mg/kg)	Notes	Étape / Adoptée	Catégorie fonctionnelle du SIN	Proposition finale du GTE
ROUGE ALLURA AC	129	300	127, 161	2009	Colorant	Ne pas examiner dans les sous-catégories; Réviser la disposition adoptée dans la catégorie parent 14.1.4—250 mg/kg; Supprimer la Note 161
AMARANTHE	123	100		7	Colorant	Ne pas examiner dans les sous-catégories; Adopter la disposition dans la catégorie parent 14.1.4 at 50 mg/kg; Ajouter la Note 127
EXTRAITS DE ROCOU, A BASE DE BIXINE	160b(i)	50	8	4	Colorant	Ne pas examiner dans les sous-catégories; Adopter la disposition dans la catégorie parent 14.1.4 à 30 mg/kg; Ajouter la Note 127
EXTRAITS DE ROCOU, A BASE DE NORBIXINE	160b(ii)	50	185	4	Colorant	Ne pas examiner dans les sous-catégories; Adopter la disposition dans la catégorie parent 14.1.4 à 30 mg/kg; Ajouter la Note 127
AZORUBINE (CARMOISINE)	122	100		7	Colorant	Ne pas examiner dans les sous-catégories; Adopter la disposition dans la catégorie parent 14.1.4 à 95 mg/kg; Ajouter la Note 127
NOIR BRILLANT (NOIR PN)	151	100		7	Colorant	Ne pas examiner dans les sous-catégories; Adopter la disposition dans la catégorie parent 14.1.4 à 10 mg/kg; Ajouter la Note 127
BRUN HT	155	100		7	Colorant	Interrompre
EXTRAIT RICHE EN BÊTA-CAROTÈNE DE DUNALIELLA SALINA	160(a)(iv)	100		2	Colorant	Retenir en attendant d'examiner le rapport du 87 <sup>ème</sup> JECFA

CARAMEL II-SULFITÉ	150b	50000		4	Colorant	Interrompre
CURCUMINE	100(i)	100		7	Colorant	Ne pas examiner dans les sous-catégories; Adopter la disposition dans la catégorie parent 14.1.4 à 60 mg/kg; Ajouter la Note 127
LUTÉINE DE TAGETES ERECTA	161b(i)	100		4	Colorant	Retenir cette disposition jusqu'à ce que l'additif ait été examiné pour inclusion dans le Tableau 3 (proposition incluse dans l'Appendice 2 du GTE sur la NGAA).
<b>EXTRAIT DE PAPRIKA</b>	<b>160c(ii)</b>	<b>30</b>	<b>39</b>		<b>Colorant</b>	Ne pas examiner dans les sous-catégories; Adopter la disposition dans la catégorie parent 14.1.4 à 30 mg/kg; Ajouter la Note 127
JAUNE DE QUINOLINE	104	100		7	Colorant	Ne pas examiner dans les sous-catégories; Adopter la disposition dans la catégorie parent 14.1.4 à 120 mg/kg; Ajouter la Note 127
JAUNE SOLEIL FCF	110	100	127, 161	2008	Colorant	Ne pas examiner dans les sous-catégories; Maintenir la disposition adoptée dans la catégorie parent 14.1.4; Supprimer la Note 161
TARTRAZINE	102	300		7	Colorant	Ne pas examiner dans les sous-catégories; Adopter la disposition dans la catégorie parent 14.1.4 à 100 mg/kg; Ajouter la Note 127
ZÉAXANTHINE, DE SYNTHÈSE	161h(i)	100		4	Colorant	Retenir cette disposition jusqu'à ce que l'additif ait été examiné pour inclusion dans le Tableau 3 (proposition incluse dans l'Appendice 2 du GTE sur la NGAA).

**Catégorie no. 14.1.4.1 (Boissons aromatisées à base d'eau, gazeuses)**

**Normes de produit correspondantes:** Aucune

Additif	SIN	Limite maximale (mg/kg)	Notes	Étape / Adoptée	Catégorie fonctionnelle du SIN	Proposition finale du GTE
---------	-----	-------------------------	-------	-----------------	--------------------------------	---------------------------

EXTRAIT DE PAPRIKA	160c(ii)	30	39	2	Colorant	Ne pas examiner dans les sous-catégories; Examiner la disposition dans la catégorie parent 14.1.4
--------------------	----------	----	----	---	----------	---

**Catégorie no. 14.1.4.2 (Boissons aromatisées à base d'eau, y compris les boissons pour sportifs et les boissons « énergétiques » ou « électrolytes », et les boissons concentrées)**

**Normes de produit correspondantes:** Aucune

Additif	SIN	Limite maximale (mg/kg)	Notes	Étape / Adoptée	Catégorie fonctionnelle du SIN	Proposition finale du GTE
EXTRAIT DE PAPRIKA	160c(ii)	30	39	2	Colorant	Ne pas examiner dans les sous-catégories; Examiner la disposition dans la catégorie parent 14.1.4

**Catégorie no. 14.1.4.3 (Boissons aromatisées à base d'eau, y compris les boissons pour sportifs et les boissons « énergétiques » ou « électrolytes », et les boissons concentrées)**

**Normes de produit correspondantes:** Aucune

Additif	SIN	Limite maximale (mg/kg)	Notes	Étape / Adoptée	Catégorie fonctionnelle du SIN	Proposition finale du GTE
EXTRAIT DE PAPRIKA	160c(ii)	300	39	2	Colorant	Ne pas examiner dans les sous-catégories; Examiner la disposition dans la catégorie parent 14.1.4

**Catégorie no. 14.1.5 (Café et succédanés, thés, infusions et autres boissons chaudes à base de céréales ou de grains, à l'exclusion du cacao)**

**Normes de produit correspondantes:** Aucune

Additif	SIN	Limite maximale (mg/kg)	Notes	Étape / Adoptée	Catégorie fonctionnelle du SIN	Proposition finale du GTE
---------	-----	-------------------------	-------	-----------------	--------------------------------	---------------------------

CARAMEL I- CARAMEL NATURE	150a	GMP	160	4	Colorant	Adopter
CARAMEL II- SULFITÉ	150b	50000	160	4	Colorant	Interrompre

**Catégorie no. 14.2 (Boissons alcoolisées et produits comparables à teneur faible ou nulle en alcool)**

**Normes de produit correspondantes:** Aucune

Additif	SIN	Limite maximale (mg/kg)	Notes	Étape / Adoptée	Catégorie fonctionnelle du SIN	Comments / Proposal
CARAMEL II- SULFITÉ	150b	50000		4	Colorant	Examiner dans les sous-catégories

**Catégorie no. 14.2.1 (Bière et boissons maltées)**

**Normes de produit correspondantes:** Aucune

Additif	SIN	Limite maximale (mg/kg)	Notes	Étape / Adoptée	Catégorie fonctionnelle du SIN	Proposition finale du GTE
CARAMEL II- SULFITÉ	150b	50000			Colorant	Adopter
CURCUMINE	100(i)	200		4	Colorant	Adopter
TARTRAZINE	102	500		4	Colorant	Adopter

**Catégorie no. 14.2.2 (Cidre et poiré)**

**Normes de produit correspondantes:** Aucune

Additif	SIN	Limite maximale (mg/kg)	Notes	Étape / Adoptée	Catégorie fonctionnelle du SIN	Proposition finale du GTE
EXTRAITS DE ROCOU, A BASE DE NORBIXINE	160b(ii)	10	185	4	Colorant	Interrompre
AZORUBINE (CARMOISINE)	122	200		7	Colorant	Interrompre
NOIR BRILLANT (NOIR PN)	151	200		7	Colorant	Interrompre
BRUN HT	155	200		7	Colorant	Adopter
EXTRAIT RICHE EN BÊTA-CAROTÈNE DE DUNALIELLA SALINA	160(a)(iv)	200		2	Colorant	Retenir en attendant d'examiner le rapport du 87 <sup>ème</sup> JECFA
<b>CAMEL II-SULFITÉ</b>	<b>150b</b>	<b>50000</b>			<b>Colorant</b>	Adopter à 1000 mg/kg
CURCUMINE	100(i)	200		7	Colorant	Adopter
LUTÉINE DE TAGETES ERECTA	161b(i)	200		4	Colorant	Retenir cette disposition jusqu'à ce que l'additif ait été examiné pour inclusion dans le Tableau 3 (proposition incluse dans l'Appendice 2 du GTE sur la NGAA).
EXTRAIT DE PAPRIKA	160c(ii)	10	39	2	Colorant	Adopter
JAUNE DE QUINOLINE	104	200		7	Colorant	Interrompre
TARTRAZINE	102	200		7	Colorant	Adopter



**Catégorie no. 14.2.4 (Vins (autres que de raisin))****Normes de produit correspondantes:** Aucune

Additif	SIN	Limite maximale (mg/kg)	Notes	Étape / Adoptée	Catégorie fonctionnelle du SIN	Proposition finale du GTE
AMARANTHE	123	30		7	Colorant	Interrompre
EXTRAITS DE ROCOU, A BASE DE BIXINE	160b(i)	20	8	4	Colorant	Adopter
AZORUBINE (CARMOISINE)	122	200		7	Colorant	Interrompre
NOIR BRILLANT (NOIR PN)	151	200		7	Colorant	Interrompre
BRUN HT	155	200		7	Colorant	Adopter
EXTRAIT RICHE EN BÉTA-CAROTÈNE DE DUNALIELLA SALINA	160(a)(iv)	200		2	Colorant	Retenir en attendant d'examiner le rapport du 87 <sup>ème</sup> JECFA
<b>CARAMEL II-SULFITÉ</b>	<b>150b</b>	<b>50000</b>			<b>Colorant</b>	Adopter à 1000 mg/kg
CURCUMINE	100(i)	200		7	Colorant	Adopter
LUTÉINE DE TAGETES ERECTA	161b(i)	200		4	Colorant	Retenir cette disposition jusqu'à ce que l'additif ait été examiné pour inclusion dans le Tableau 3 (proposition incluse dans l'Appendice 2 du GTE sur la NGAA).
EXTRAIT DE PAPRIKA	160c(ii)	10	39	2	Colorant	Adopter
JAUNE DE	104	200		7	Colorant	Interrompre

QUINOLINE						
TARTRAZINE	102	200		7	Colorant	Adopter

**Catégorie no. 14.2.5 (Hydromel)**

Normes de produit correspondantes: Aucune

Additif	SIN	Limite maximale (mg/kg)	Notes	Étape / Adoptée	Catégorie fonctionnelle du SIN	Proposition finale du GTE
CARAMEL II-SULFITÉ	150b	50000			Colorant	Adopter à 1000 mg/kg

**Catégorie no. 14.2.6 (Spiritueux titrant plus de 15 pour cent d'alcool)**

Normes de produit correspondantes: Aucune

Additif	SIN	Limite maximale (mg/kg)	Notes	Étape / Adoptée	Catégorie fonctionnelle du SIN	Proposition finale du GTE
AMARANTHE	123	300		7	Colorant	Interrompre
EXTRAITS DE ROCOU, A BASE DE BIXINE	160b(i)	30	8	4	Colorant	Adopter
EXTRAITS DE ROCOU, A BASE DE NORBIXINE	160b(ii)	10	185	4	Colorant	Adopter
AZORUBINE (CARMOISINE)	122	200		7	Colorant	Interrompre
NOIR BRILLANT (NOIR PN)	151	200		7	Colorant	Interrompre

BRUN HT	155	200		7	Colorant	Interrompre
EXTRAIT RICHE EN BÊTA-CAROTÈNE DE DUNALIELLA SALINA	160(a)(iv)	200		2	Colorant	Retenir en attendant d'examiner le rapport du 87 <sup>ème</sup> JECFA
<b>CARAMEL II-SULFITÉ</b>	<b>150b</b>	<b>50000</b>			<b>Colorant</b>	Adopter à 5000 mg/kg
CURCUMINE	100(i)	100		7	Colorant	Adopter
JAUNE DE QUINOLINE	104	200		7	Colorant	Interrompre
TARTRAZINE	102	200		7	Colorant	Adopter

**Catégorie no. 14.2.7 (Spiritueux contenant plus de 15 pour cent d'alcool)**

**Normes de produit correspondantes:** Aucune

Additif	SIN	Limite maximale (mg/kg)	Notes	Étape / Adoptée	Catégorie fonctionnelle du SIN	Proposition finale du GTE
AMARANTHE	123	100		7	Colorant	Adopter
EXTRAITS DE ROCOU, A BASE DE BIXINE	160b(i)	30	8	4	Colorant	Adopter
EXTRAITS DE ROCOU, A BASE DE NORBIXINE	160b(ii)	10	185	4	Colorant	Adopter
AZORUBINE (CARMOISINE)	122	200		7	Colorant	Interrompre

NOIR BRILLANT (NOIR PN)	151	200		7	Colorant	Interrompre
BRUN HT	155	200		7	Colorant	Adopter
EXTRAIT RICHE EN BÊTA- CAROTÈNE DE DUNALIELLA SALINA	160(a)(iv)	200		2	Colorant	Retenir en attendant d'examiner le rapport du 87 <sup>ème</sup> JECFA
<b>CARAMEL II- SULFITÉ</b>	<b>150b</b>	<b>50000</b>			<b>Colorant</b>	Adopter à 4000 mg/kg
CURCUMINE	100(i)	100		7	Colorant	Adopter
LUTÉINE DE TAGETS ERECTA	161b(i)	200		4	Colorant	Retenir cette disposition jusqu'à ce que l'additif ait été examiné pour inclusion dans le Tableau 3 (proposition incluse dans l'Appendice 2 du GTE sur la NGAA).
EXTRAIT DE PAPRIKA	160c(ii)	10	39	2	Colorant	Adopter
JAUNE DE QUINOLINE	104	200		7	Colorant	Interrompre
TARTRAZINE	102	200		7	Colorant	Adopter

**Liste des Notes:**

Note 8: En tant que bixine.

Note 39: Sur la base de caroténoïde total.

Note 62: En tant que cuivre.

Note 127: Sur la base servie au consommateur.

Note 160: Utilisation dans les produits prêts à être consommés et pré-mélangés pour les produits prêts à être consommés uniquement.

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

Note 183: Pour emploi dans la décoration de surface uniquement.

Note 185: En tant que norbixine.

Note XS86: À l'exception des produits non conformes à la Norme pour le beurre de cacao (CODEX STAN 86-1981).

Note XS87: À l'exception des produits conformément à la Norme pour le chocolat et les produits à base de chocolat (CODEX STAN 87-1981).