



Organisation des Nations Unies
pour l'alimentation
et l'agriculture



Organisation
mondiale de la Santé

Viale delle Terme di Caracalla, 00153 Rome, Italie - Tél: (+39) 06 57051 - Courrier électronique: codex@fao.org - www.codexalimentarius.org

Point 5b de l'ordre du jour

CX/FA 21/52/8¹
Mars 2021

PROGRAMME MIXTE FAO/OMS SUR LES NORMES ALIMENTAIRES

COMITE CODEX SUR LES ADDITIFS ALIMENTAIRES

Cinquante-deuxième session

NORME GÉNÉRALE POUR LES ADDITIFS ALIMENTAIRES (NGAA):

PROPOSITIONS DE NOUVELLES ET /OU RÉVISION DES DISPOSITIONS RELATIVES AUX ADDITIFS ALIMENTAIRES

Réponses à CL 2019/40-FA de l'Australie, l'Ouganda et Food Drink Europe

et

Réponses à la CL 2020/36-FA de la Colombie et ISC

Partie A Réponses à CL 2019/40-FA

Australie

LA PROPOSITION EST SOUMISE PAR:		Australie	
Nom de l'additif alimentaire			
Nom de l'additif alimentaire <i>Tel que répertorié dans les noms de catégories et dans le Système international de numérotation (SIN) - CAC/GL 36- 1989</i>		Esters d'arginate d'éthyle laurique	
Numéro SIN		243	
Catégorie fonctionnelle <i>Tel que répertorié dans les noms de catégories et dans le Système international de numérotation (SIN) - CAC/GL 36- 1989</i>		Conservateur	
EMPLOI(S) PROPOSÉS DE L'ADDITIF ALIMENTAIRE (1): <i>Les rangées ci-dessous peuvent être copiées autant de fois que nécessaire.</i>		La proposition pour: <input type="checkbox"/> a nouvelle disposition; ou <input checked="" type="checkbox"/> révision d'une disposition existante dans les tableaux 1 et 2 de la NGAA; ou <input type="checkbox"/> révision d'une disposition existante dans le tableau 3 de la NGAA (omis en "est-ce que la proposition vise à réviser les produits couverts par la norme de produits"); ou	
No de la catégorie d'aliments (2)	Nom de la catégorie d'aliments (2)	Niveau d'emploi maximal (3)	Observations (4)
01.6.2.1	Fromage affiné, y compris la croûte	200 mg/kg	Note XS263 Note XS264 Note XS265 Note XS266 Note XS267 Note XS268

¹ Ce document est une version mise à jour de CX/FA 20/52/8 et des propositions en réponse à CL 2020/36-FA ont été incluses.

			<p>Note XS269 Note XS270 Note XS271 Note XS272 Retirez ces exclusions des dispositions sur les esters d'arginate d'éthyle laurique</p>
<p>Est-ce que la proposition est relative à une FC avec les normes de produits correspondantes? (Si oui indiquez une FC pertinente) Oui FC 01.6.2.1 Norme pour le Cheddar (CXS 263- 1966) Norme pour le Danbo (CXS 264- 1966) Norme pour l'Edam (CXS 265- 1966) Norme pour le Gouda (CXS 266- 1966) Norme pour Havarti (CXS 267- 1966) Norme pour Samsø (CXS 268- 1966) Norme pour Emmental (CXS 269- 1967) Norme pour Tilsiter (CXS 270- 1968) Norme pour Saint-Paulin (CXS 271- 1968) Norme pour Provolone (CXS 272- 1968)</p>			
<p>Est-ce que la proposition est également destinée à réviser les produits couverts par les normes de produits ? (Si oui indiquez des normes de produits pertinentes) Oui, pour réviser les produits couverts par le produit répertorié ci-dessus pour permettre l'emploi des esters d'arginate d'éthyle laurique (SIN 243) (LAEE).</p>			
ÉVALUATION PAR LE JECFA:			
<p>Évaluation par le JECFA: <i>Référence à l'évaluation du JECFA (y compris l'année et la session d'évaluation du JECFA; DJA complète (numérique ou "non déterminée"); monographie de normes).</i></p>		<p>Date d'évaluation: 2008 Rapport: TRS 952-JECFA 69/27 Monographie tox.: TRS 60-JECFA 79/69 Normes: FAO JECFA Monographies 7 (2009) ADI 0-4 mg/kg pc pour l'Ethyle-Nα-Lauroyl-L-Arginate</p>	
JUSTIFICATION:			
<p>Justification pour l'emploi et le besoin technologique <i>Information complémentaire basée sur les critères dans la Section 3.2 du Préambule de la Norme générale pour les additifs alimentaires (c'est-à-dire à un avantage, ne présente pas un risque appréciable pour la santé, sert une fonction technologique).</i></p>		<p>Basé sur la section 3.2 du Préambule de la Norme générale pour les additifs alimentaires, Le besoin technologique principal lié à l'emploi de LAEE dans la catégorie alimentaire 01.6.2.1 est 3.2(c) 'Pour accroître la capacité de conservation ou la stabilité d'un aliment.'</p> <p>Les dispositions ont été adoptées à l'étape 8 en 2011 pour LAEE (SIN 243) dans la catégorie alimentaire 01.6.2.1 à un niveau de 200 mg/kg. Les dispositions ont été adoptées avec des notes de bas de page qui restreignaient l'emploi de l'additif dans les produits conformément aux normes de produits standards associées aux catégories respectives.</p> <p>Les treize notes de bas de page adoptée étaient comme suit:</p> <p>XS263 : À l'exception des produits conformément à la <i>Norme</i> Cheddar (CXS 263- 1966) XS264 : À l'exception des produits conformément à la <i>Norme</i> pour Dambo (CXS 264- 1966) XS265 A l'exception des produits conformément à la <i>Norme</i> Edam (CXS 265- 1966) XS266 : À l'exception des produits conformément à la <i>Norme</i> pour le Gouda (CXS 266- 1966) XS267 A l'exception des produits conformément à la <i>Norme</i> pour Havarti (CXS 267- 1966)</p>	

	<p>XS268 A l'exception des produits conformément à la <i>Norme</i> pour Samsø (CXS 268- 1966)</p> <p>XS269 A l'exception des produits conformément à la <i>Norme</i> pour l'Emmental (CXS 269- 1967)</p> <p>XS270 A l'exception des produits conformément à la <i>Norme</i> pour Tilsiter (CXS 270- 1968)</p> <p>XS271 A l'exception des produits conformément à la <i>Norme</i> pour Saint - Paulin (CXS 271- 1968)</p> <p>XS272 A l'exception des produits conformément à la <i>Norme</i> pour Provolone (CXS 272- 1968)</p> <p>XS274 A l'exception des produits conformément à la <i>Norme</i> pour Coulommiers (CXS 274- 1969)</p> <p>XS276 A l'exception des produits conformément à la <i>Norme</i> pour Camembert (CXS 276- 1973)</p> <p>XS277 A l'exception des produits conformément à la <i>Norme</i> pour le Brie (CXS 277- 1973)</p> <p>La requête actuelle est d'autoriser l'emploi LAEE dans les mêmes normes de fromage comme beaucoup d'autres conservateurs, y compris le lysozyme, les sorbates, la nisine, la natamycine, les nitrates et le propionate. Par conséquent, il est demandé de retirer les dix notes de bas de page suivantes:</p> <p>XS263 : À l'exception des produits conformément à la <i>Norme</i> Cheddar (CXS 263- 1966)</p> <p>XS264 : À l'exception des produits conformément à la <i>Norme</i> pour Dambo (CXS 264- 1966)</p> <p>XS265 A l'exception des produits conformément à la <i>Norme</i> Edam (CXS 265- 1966)</p> <p>XS266 : À l'exception des produits conformément à la <i>Norme</i> pour le Gouda (CXS 266- 1966)</p> <p>XS267 A l'exception des produits conformément à la <i>Norme</i> pour Havarti (CXS 267- 1966)</p> <p>XS268 A l'exception des produits conformément à la <i>Norme</i> pour Samsø (CXS 268- 1966)</p> <p>XS269 A l'exception des produits conformément à la <i>Norme</i> pour l'Emmental (CXS 269- 1967)</p> <p>XS270 A l'exception des produits conformément à la <i>Norme</i> pour Tilsiter (CXS 270- 1968)</p> <p>XS271 A l'exception des produits conformément à la <i>Norme</i> pour Saint - Paulin (CXS 271- 1968)</p> <p>XS272 A l'exception des produits conformément à la <i>Norme</i> pour Provolone (CXS 272- 1968)</p> <p>L'acceptabilité de l'utilisation de conservateurs dans ces dix normes alimentaires est reconnue dans la NGAA par l'inclusion de dispositions permettant l'utilisation de divers conservateurs, notamment le lysozyme, les sorbates, la nisine, la natamycine, les nitrates et les propionates² dans ces normes. L'utilisation des LAEE constitue une alternative efficace à l'utilisation de ces conservateurs dans les produits relevant de ces normes.</p> <p><u>Effet technologique de l'ester éthylique d'arginate laurique dans le fromage</u></p> <p>Le LAEE est un agent de conservation qui est également utilisé dans les produits conformes à ces dix normes de produits correspondantes associées à FC 01.6.2.1. L'effet technique des LAEE dans les aliments est d'inhiber la croissance microbienne dans l'aliment auquel ils ont été ajoutés, et ils sont efficaces pour contrôler la croissance d'organismes potentiellement pathogènes dans les produits relevant de 01.6.2.1. L'ingrédient actif du</p>
--	---

² Les propionates ne sont pas autorisés à être utilisés dans l'Emmental et ont la note suivante XS269: A l'exception des produits conformément à la *Norme* pour l'Emmental (CXS 269- 1967). Mais ils sont autorisés dans les neuf autres normes, comme décrit ici.

LAEE, en tant que tensioactif cationique, a un large spectre d'activité contre les bactéries, les levures et les moisissures. Plus précisément, le LAEE affecte les composés chargés négativement tels que les protéines microbiennes présentes dans les membranes cellulaires ou dans les systèmes enzymatiques.

Les fromages à pâte dure ou affinée et à pâte molle ou non affinée bénéficient tous deux de l'ajout de conservateurs. Les fromages affinés conservent leur qualité pendant de longues périodes en raison d'un pH comparativement faible, d'une faible activité de l'eau et d'un faible potentiel redox. Toutefois, l'altération peut se produire par l'action de champignons, de bactéries lactiques et de bactéries sporulées. Les fromages non affinés s'altèrent plus rapidement que les fromages vieillissants, et les micro-organismes d'altération typiques comprennent les psychrotrophes, les coliformes, les champignons et les bactéries lactiques (Ledenbach et Marshall, 2009). La pasteurisation peut éliminer de nombreux micro-organismes d'altération provenant de la production et de la transformation du lait, mais la contamination post-processus du lait et du fromage peut toujours se produire.

L'utilisation des conservateurs actuellement autorisés dans le fromage présente certains inconvénients. Lorsqu'ils sont utilisés pour empêcher le développement de moisissures à la surface du fromage, les sorbates ont tendance à se diffuser dans le fromage en diminuant la concentration à la surface et donc en réduisant leur effet conservateur, et en modifiant également la faveur, l'apparence et le processus de maturation du fromage (de Ruig et van den Berg, 1985). En outre, certaines moisissures qui se développent sur le fromage sont capables de métaboliser l'acide sorbique et le sorbate en trans-1,3-pentadiène, qui provoque une odeur et un goût désagréables (Ledenbach et Marshall, 2009 ; Sensidoni et al., 1994). En outre, le pH presque neutre du fromage frais n'est pas optimal pour l'activité antimicrobienne des sorbates. L'utilisation d'autres conservateurs sur le fromage présente également des inconvénients, comme la natamycine qui est un fongicide polyénique et n'est pas active contre les bactéries pathogènes telles que *L. monocytogenes* (EFSA, 2009). La nisine a un spectre d'activité étroit contre les seules bactéries gram-positives et n'inhibe pas les bactéries gram-négatives, les levures ou les moisissures (EFSA, 2006). En outre, il a été démontré que certaines souches de bactéries, y compris certaines souches de *L. monocytogenes*, développent une résistance progressive à la nisine (Soni et al., 2010).

Les avantages technologiques du LAEE par rapport à d'autres conservateurs utilisés dans les fromages (c'est-à-dire FC 01.6.2.1) sont les suivants :

- Le LAEE est efficace à un pH faible et quasi neutre. En revanche, certains conservateurs actuellement autorisés ne sont efficaces qu'à un faible pH.
- Le LAEE est également efficace contre les bactéries (Gram +ve et Gram -ve), les levures et les moisissures. D'autres conservateurs doivent être associés pour renforcer leur efficacité antimicrobienne, car ils ne peuvent pas à eux seuls inhiber la croissance d'une gamme aussi large de micro-organismes.
- Les concentrations minimales inhibitrices (CMI) du LAEE sont considérablement plus faibles que les CMI des autres conservateurs contre les mêmes micro-organismes. Cela signifie que la dose d'application efficace est plus faible pour les LAEE que pour les autres conservateurs alimentaires.
- Après ingestion, les LAEE peuvent être facilement et rapidement métabolisés en composés métaboliques naturels courants. Cela implique une absence d'effets indésirables car il s'agit d'un conservateur alimentaire unique qui se décompose métaboliquement en produits constitutifs.

Efficacité

L'efficacité du LAEE en tant que conservateur antimicrobien pour une utilisation sur le fromage a été démontrée dans un certain nombre d'études. Certaines de ces études sont maintenant décrites :

	<p>Une étude interne a examiné l'effet des LAEE sur le fromage frais (50 ppm et 100 ppm) (étude interne VED-EC-21). Le traitement des fromages frais avec le LAE n'a pas modifié leur goût et leur aspect général. Il a été constaté que le LAEE réduit la concentration de la contamination microbiologique standard présente dans les échantillons (E. coli, bactéries coliformes et levures). L'activité antimicrobienne augmente avec des concentrations plus élevées de LAEE. À 50 ppm, l'effet de réduction est évident tandis qu'à 100 ppm, la réduction augmente de manière significative</p> <p>Une étude interne distincte a examiné l'effet du LAEE sur le fromage bleu pour prévenir la présence de <i>Listeria monocytogenes</i> sans affecter les caractéristiques technologiques de ce type de produit (étude interne VED-EC-22). Pendant l'affinage, le trempage des fromages bleus a été effectué avec une solution de LAEE à 1%. Le trempage a été effectué 4 fois pendant la maturation. Le traitement des fromages bleus avec des solutions de LAE pendant la période de maturation n'a pas modifié leur aspect général. Le traitement de surface LAEE réduit la population de <i>Listeria spp.</i> dans le fromage bleu et empêche la présence de <i>Listeria monocytogenes</i> à la surface du fromage bleu.</p> <p><u>Autorisation internationale de LAEE</u></p> <p>L'utilisation de l'ester éthylique d'arginate laurique (LAEE) est autorisée dans les produits relevant de la section FC 01.6.2.1 dans un certain nombre de pays du monde (par exemple, l'Australie, la Nouvelle-Zélande, le Canada et les États-Unis), sans autre restriction quant à son utilisation dans les produits conformes aux normes de produits du Codex pertinentes. Ces 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 de nombreux pays.</p>
<p>Emploi fiable de l'additif Évaluation de l'exposition diététique (Tel qu'approprié)</p>	<p>Tableau 3 additif:</p> <p><input type="checkbox"/> Oui</p> <p><input checked="" type="checkbox"/> Non (Veuillez fournir des informations sur l'évaluation de l'apport alimentaire ci-dessous)</p> <p>L'utilisation de l'ester éthylique d'arginate laurique (SIN 243) dans les produits fromagers qui font partie de la catégorie 01.6.2.1, ainsi que son emploi dans une large gamme d'autres aliments, a été pris en considération en tant que partie de l'évaluation du JEFCA sur la sécurité de l'additif en 2009.</p>
<p>Justification que l'emploi n'induit pas le consommateur en erreur</p>	<p>Lorsqu'utilisé en tant que conservateur, l'emploi de LAEE serait dans la liste d'ingrédients sur l'étiquette des produits.</p>

RÉFÉRENCES

De Ruig, WG and van den Berg G. (1985). *Neth. Milk Dairy J.*, 39, 165-172.

Groupe EFSA sur les additifs alimentaires et les sources d'éléments nutritifs ajoutées aux aliments) (ANS); Opinion scientifique sur l'emploi de la natamycine (E 235) en tant qu'additif alimentaire. EFSA Journal 2009;7(12):1412 [25 pp.].

EFSA Panel on Food Additives, Flavourings, Processing Aids and Materials in Contact with Food. Scientific Opinion on the use of nisin (E 234) as a food additive. Question number EFSA-Q-2005-031. Adopté le 26 Janvier 2006. The EFSA Journal (2006) 314, 1- 16.

Internal study - VED-EC-21. Technical report of Efficacy test. Lauric Arginate as Preservative for treatment of Blue Cheese. Laboratorios Miret S.A. Lamirsa. 15/09/2008.

Internal study - VED-EC-22. Technical report of Efficacy test. Lauric Arginate as Preservative for Fresh Cheese. Laboratorios Miret S.A. Lamirsa. 22 Février 2008.

Ledenbach, LH and Marshall, RT. (2009). Microbiological Spoilage of Dairy Products. In: Compendium of the Microbiological Spoilage of Foods and Beverages. Ed. Sperber, W.H. and Doyle, M.P. Food microbiology and Food Safety. Springer p.41-67

Sensidoni A, Rondinini G, Peressini D, Maifreni M, Bortolomeazzi R. (1994). Presence of an off-flavour associated with the use of sorbates in cheese and margarine. Ital. J. Food Sci. 2: 237242)

Soni KA, Nannapaneni R, Schilling MW, Jackson V. (2010). Bactericidal activity of lauric arginate in milk and Queso Fresco cheese against *Listeria monocytogenes* cold growth. *J Dairy Sci.*, Oct;93(10):4518-25.

Ouganda

LA PROPOSITION EST SOUMISE PAR:		Ouganda	
Nom de l'additif alimentaire			
Nom de l'additif alimentaire <i>Tel que répertorié dans les noms de catégories et dans le Système international de numérotation (SIN) - CAC/GL 36- 1989</i>		Azorubine (Carmoisine)	
Numéro SIN		122	
Catégorie fonctionnelle <i>Tel que répertorié dans les noms de catégories et dans le Système international de numérotation (SIN) - CAC/GL 36- 1989</i>		Colorant	
EMPLOI(S) PROPOSÉS DE L'ADDITIF ALIMENTAIRE (1): <i>Les rangées ci-dessous peuvent être copiées autant de fois que nécessaire.</i>		La proposition pour: <input checked="" type="checkbox"/> une nouvelle disposition; ou <input type="checkbox"/> révision d'une disposition existante dans les tableaux 1 et 2 de la NGAA; ou <input type="checkbox"/> révision d'une disposition existante dans le tableau 3 de la NGAA (omis en "est-ce que la proposition vise à réviser les produits couverts par la norme de produits").	
No de la catégorie d'aliments (2)	Nom de la catégorie d'aliments (2)	Niveau d'emploi maximal (3).	Observations (4)
14.1.4	Boissons aromatisées à base d'eau, , y compris les boissons pour sportifs et les boissons « énergétiques » ou Ou boissons électrolytes et boissons concentrées	50 mg/l	Exigence d'étiquetage: « peut avoir un effet indésirable sur l'activité et l'attention des enfants »
Est-ce que la proposition est relative à une FC avec les normes de produits correspondantes? (Si oui <i>indiquez une FC pertinente</i>) Non			
Est-ce que la proposition est également destinée à réviser les produits couverts par les normes de produits ? (Si oui <i>indiquez des normes de produits pertinentes</i>) Non			
ÉVALUATION PAR LE JECFA:			
Évaluation par le JECFA: <i>Référence à l'évaluation du JECFA (y compris l'année et la session d'évaluation du JECFA; DJA complète (numérique ou "non déterminée"); monographie de normes).</i>		<ul style="list-style-type: none"> • 27ème JECFA (1983) • DJA: 0– -4 mg/kg pc • FAS 18-JECFA 27/15 (monographie) 	
JUSTIFICATION:			

Justification pour l'emploi et le besoin technologique <i>Information complémentaire basée sur les critères dans la Section 3.2 du Préambule de la Norme générale pour les additifs alimentaires (c'est-à-dire a un avantage, ne présente pas un risque appréciable pour la santé, sert une fonction technologique).</i>	Pour augmenter les propriétés organoleptiques des produits. Le colorant n'est pas mutagène, cancérigène ou Tératogénique et il ne produit pas d'effets sérieux histopathologiques (JEFCA, 1983)
Emploi fiable de l'additif: Évaluation de l'apport alimentaire. <i>(tel qu'approprié)</i>	Tableau 3 additif: <input type="checkbox"/> Oui <input checked="" type="checkbox"/> Non (Veuillez fournir des informations sur l'évaluation de l'apport alimentaire ci-dessous)
Justification que l'emploi n'induit pas le consommateur en erreur	Les produits contenant l'additif alimentaire pour correspondre aux exigences de l'étiquetage pour les additifs alimentaires dans la <i>Norme générale pour l'étiquetage des aliments préemballés</i> (CXS-1-1985)

LA PROPOSITION EST SOUMISE PAR:		Ouganda	
Nom de l'additif alimentaire			
Nom de l'additif alimentaire <i>Tel que répertorié dans les noms de catégories et dans le Système international de numérotation (SIN) - CAC/GL 36- 1989</i>		Jaune de quinoléine	
Numéro SIN		104	
Catégorie fonctionnelle <i>Tel que répertorié dans les noms de catégories et dans le Système international de numérotation (SIN) - CAC/GL 36- 1989</i>		Colorant	
EMPLOI(S) PROPOSÉS DE L'ADDITIF ALIMENTAIRE (1): <i>Les rangées ci-dessous peuvent être copiées autant de fois que nécessaire.</i>		La proposition pour: Norme générale pour l'étiquetage des aliments préemballés , une nouvelle disposition; ou <input type="checkbox"/> révision d'une disposition existante dans les tableaux 1 et 2 de la NGAA; ou <input type="checkbox"/> révision d'une disposition existante dans le tableau 3 de la NGAA (omis en "est-ce que la proposition vise à réviser les produits couverts par la norme de produits ").	
No de la catégorie d'aliments (2)	Nom de la catégorie d'aliments (2)	Niveau d'emploi maximal (3).	Observations (4)
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	10 mg/l	Exigence d'étiquetage: « peut avoir un effet indésirable sur l'activité et l'attention des enfants »
Est-ce que la proposition est relative à une FC avec les normes de produits correspondantes? <i>(Si oui indiquez une FC pertinente)</i> Non			
Est-ce que la proposition est également destinée à réviser les produits couverts par les normes de produits ? <i>(Si oui indiquez des normes de produits pertinentes)</i>			

Non	
ÉVALUATION PAR LE JECFA:	
Évaluation par le JECFA: <i>Référence à l'évaluation du JECFA (y compris l'année et la session d'évaluation du JECFA; DJA complète (numérique ou "non déterminée"); monographie de normes).</i>	<ul style="list-style-type: none"> • 82Ème JECFA (2016). • DJA: 0– -3 mg/kg pc • FAO JECFA Monographies 19
JUSTIFICATION:	
Justification pour l'emploi et le besoin technologique <i>Information complémentaire basée sur les critères dans la Section 3.2 du Préambule de la Norme générale pour les additifs alimentaires (c'est-à-dire a un avantage, ne présente pas un risque appréciable pour la santé, sert une fonction technologique).</i>	Pour augmenter les propriétés organoleptiques des produits. Exposition alimentaire au jaune quinoline pour les enfants et tous les autres groupes d'âge qui ne présentent pas un problème pour la santé. (WHO Food Additive Séries 47. 73, 2017)
Emploi fiable de l'additif: Évaluation de l'apport alimentaire. <i>(tel qu'approprié)</i>	Tableau 3 additif: <input type="checkbox"/> Oui <input checked="" type="checkbox"/> Non (Veuillez fournir des informations sur l'évaluation de l'apport alimentaire ci-dessous) <ul style="list-style-type: none"> • EFSA(European Food Safety Authority), 2015. Refined exposure assessment for Quinoline Yellow (E 104). EFSA Journal 2015;13(3):4070, 33 pp., doi:10.2903/j.efsa.2015.4070 • Évaluation de sécurité de certains additifs alimentaires (JECFA 2017)
Justification que l'emploi n'induit pas le consommateur en erreur	Les produits contenant l'additif alimentaire pour correspondre aux exigences de l'étiquetage pour les additifs alimentaires dans la <i>Norme générale pour l'étiquetage des aliments préemballés</i> (CXS-1-1985)

LA PROPOSITION EST SOUMISE PAR:	Ouganda
IDENTITÉ DE L'ADDITIF ALIMENTAIRE:	
Nom de l'additif alimentaire <i>Tel que répertorié dans les noms de catégories et dans le Système international de numérotation (SIN) - CAC/GL 36- 1989</i>	Tartrazine
Numéro SIN	102
Catégorie fonctionnelle <i>Tel que répertorié dans les noms de catégories et dans le Système international de numérotation (SIN) - CAC/GL 36- 1989</i>	Colorant
EMPLOI(S) PROPOSÉS DE L'ADDITIF ALIMENTAIRE (1): <i>Les rangées ci-dessous peuvent être copiées autant de fois que nécessaire.</i>	La proposition pour: <input checked="" type="checkbox"/> une nouvelle disposition; ou <input type="checkbox"/> révision d'une disposition existante dans les tableaux 1 et 2 de la NGAA; ou <input type="checkbox"/> révision d'une disposition existante dans le tableau 3 de la NGAA (omis en "est-ce que la proposition vise à réviser les produits couverts par la norme de produits").

No de la catégorie d'aliments (2)	Nom de la catégorie d'aliments (2)	Niveau d'emploi maximal (3).	Observations (4)
14.1.4	Boissons aromatisées à base d'eau, , y compris les boissons pour sportifs et les boissons « énergétiques » ou Ou boissons électrolytes et boissons concentrées	100 mg/l	Exigence d'étiquetage: « peut avoir un effet indésirable sur l'activité et l'attention des enfants »
Est-ce que la proposition est relative à une FC avec les normes de produits correspondantes? (Si oui indiquez une FC pertinente) Non			
Est-ce que la proposition est également destinée à réviser les produits couverts par les normes de produits ? (Si oui indiquez des normes de produits pertinentes) Non			
ÉVALUATION PAR LE JECFA:			
Évaluation par le JECFA: <i>Référence à l'évaluation du JECFA (y compris l'année et la session d'évaluation du JECFA; DJA complète (numérique ou "non déterminée"); monographie de normes).</i>	<ul style="list-style-type: none"> • 82nd JECFA Report (2016) • DJA: 0 – 10 mg/kg pc • FAO JECFA Monographies 19 		
JUSTIFICATION:			
Justification pour l'emploi et le besoin technologique <i>Information complémentaire basée sur les critères dans la Section 3.2 du Préambule de la Norme générale pour les additifs alimentaires (c'est-à-dire a un avantage, ne présente pas un risque appréciable pour la santé, sert une fonction technologique).</i>	Pour augmenter les propriétés organoleptiques des produits. L'exposition alimentaire à la tartrazine pour la population générale, y compris les enfants, ne présente de problème pour la santé (WHO Food Additive Series: 73, 2017)		
Emploi fiable de l'additif: Évaluation de l'apport alimentaire. <i>(tel qu'approprié)</i>	Tableau 3 additif: <input type="checkbox"/> Oui <input checked="" type="checkbox"/> Non (Veuillez fournir des informations sur l'évaluation de l'apport alimentaire ci-dessous) Évaluation de sécurité de certains additifs alimentaires (JECFA 2017)		
Justification que l'emploi n'induit pas le consommateur en erreur	Les produits contenant l'additif alimentaire pour correspondre aux exigences de l'étiquetage pour les additifs alimentaires dans la <i>Norme générale pour l'étiquetage des aliments préemballés (CXS-1-1985)</i>		

Food Drink Europe

LA PROPOSITION EST SOUMISE PAR:	FoodDrinkEurope
IDENTITÉ DE L'ADDITIF ALIMENTAIRE:	
Nom de l'additif alimentaire <i>Tel que répertorié dans les noms de catégories et dans le Système international de numérotation (SIN) - CAC/GL 36- 1989</i>	Sucralose
Numéro SIN	955
Catégorie fonctionnelle	Édulcorant

<i>Tel que répertorié dans les noms de catégories et dans le Système international de numérotation (SIN) - CAC/GL 36- 1989</i>			
EMPLOI(S) PROPOSÉS DE L'ADDITIF ALIMENTAIRE (1): <i>Les rangées ci-dessous peuvent être copiées autant de fois que nécessaire.</i> Autorisation existante dans la NGAA Tableau un Catégorie 7.2 Produits de boulangerie fine Sucralose 955 2008 700 mg/kg Notes 161 & 165		La proposition pour: <input type="checkbox"/> une nouvelle disposition ou ; <input checked="" type="checkbox"/> révision d'une disposition existante dans les tableaux 1 et 2 de la NGAA; ou <input type="checkbox"/> révision d'une disposition existante dans le tableau 3 de la NGAA (omis en "est-ce que la proposition vise à réviser Les produits couverts par la norme de produits"); ou	
No de la catégorie d'aliments (2)	Nom de la catégorie d'aliments (2)	Niveau d'emploi maximal (3)	Observations (4)
07,2	Produits de boulangerie fine	700 mg/kg	Une nouvelle note à ajouter « Papier hostie ».
Est-ce que la proposition est relative à une FC avec les normes de produits correspondantes? (Si oui indiquez une FC pertinente) Non			
Est-ce que la proposition est également destinée à réviser les produits couverts par les normes de produits ? (Si oui indiquez des normes de produits pertinentes) Non			
ÉVALUATION PAR LE JECFA:			
Évaluation par le JECFA: <i>Référence à l'évaluation du JECFA (y compris l'année et la session d'évaluation du JECFA; DJA complète (numérique ou "non déterminée"); monographie de normes).</i>		<i>Année d'évaluation: 1990</i> <i>DJA: 0- 15 mg/kg pc</i> <i>Réunion: 37</i> <i>Code de la norme: R (1993)</i> <i>Rapport: TRS 806-JECFA37/21</i> <i>Monographie tox.: FAS 28-JECFA 37/219</i> <i>Norme: COMPENDIUM ADDENDUM 12/ FNP 52 Add. 12/68 (LIMITES POUR LE METAL) 2004. R</i> <i>FAO JECFA Monographs 1 vol. 3/439</i> <i>, 2000 COMPENDIUM ADDENDUM 9/ FNP 52 Add.9/192 (METALS LIMITS)</i> <i>, 65 COMPENDIUM ADDENDUM 2/ FNP 52 Add.2/ 119. R</i> <i>1990, COMPENDIUM 1531. R</i> <i>1988, TRS 776-JECFA 33/20, FNP 38-JECFA 33/255, FAS 24-JECFA 33/45. 0-3,5(temporaire). TE. N,T</i>	
JUSTIFICATION:			
Justification pour l'emploi et le besoin technologique <i>Information complémentaire basée sur les critères dans la Section 3.2 du Préambule de la Norme générale pour les additifs alimentaires (c'est-à-dire a un avantage, ne présente pas un risque appréciable pour la santé, sert une fonction technologique).</i>		<i>Dans le cas des gaufrettes, la cuisson au sucre est techniquement impossible, car le sucre adhère aux plaques de cuisson pendant le processus de cuisson.</i> <i>Par conséquent, dans le cas des papiers gaufrés, il n'y a pas d'alternative aux édulcorants. Le sucralose est l'édulcorant le plus approprié pour les gaufrettes.</i>	
Emploi fiable de l'additif: Évaluation de l'apport alimentaire. (tel qu'approprié)		Tableau 3 additif: <input type="checkbox"/> Oui	

	X Non (Veuillez fournir des informations sur l'évaluation de l'apport alimentaire ci-dessous) Les gaufrettes sont des produits de niche et en conclusion on peut affirmer que dans le groupe d'adultes et d'enfants la DJA n'est probablement pas excédée même pour les consommateurs dit élevés.
Justification que l'emploi n'induit pas le consommateur en erreur	<i>Il n'existe pas de papiers gaufrés sucrés sur le marché. En outre, l'utilisation du sucralose est explicitement mentionnée sur l'étiquetage.</i>

Partie B: Réponses à CL 2020/36-FA**Colombie**

La Colombie en réponse à la lettre circulaire CL 2020/36- FA, présente les informations requises pour l'inclusion de l'additif alimentaire Jagua (Genipin-Glycine) Bleu dans la NGAA.

LA PROPOSITION EST SOUMISE PAR:		Ecoflora Cares	
IDENTITÉ DE L'ADDITIF ALIMENTAIRE:			
Nom de l'additif alimentaire <i>Tel que répertorié dans les noms de catégories et dans le Système international de numérotation (SIN) - CAC/GL 36- 1989</i>		Jagua (Genipin–Glycine) Bleu Synonymes: Jenipapo (genipapo) , Blue jenipapo (genipapo bleu) , Azul de jagua (jagua bleue), Azul de huito (huito bleu), Huito, Jagua	
Numéro SIN		Le SIN 183 a été requis conformément à CL 2020/35-FA	
Catégorie fonctionnelle <i>Tel que répertorié dans les noms de catégories et dans le Système international de numérotation (SIN) - CAC/GL 36- 1989</i>		Colorant	
EMPLOI(S) PROPOSÉS DE L'ADDITIF ALIMENTAIRE (¹): <i>Les rangées ci-dessous peuvent être copiées autant de fois que nécessaire..</i>		La proposition pour: <input checked="" type="checkbox"/> une nouvelle disposition; ou <input type="checkbox"/> révision d'une disposition existante dans les tableaux 1 et 2 de la NGAA; ou <input type="checkbox"/> révision d'une disposition existante dans le tableau 3 de la NGAA (omis en "est-ce que la proposition vise à réviser les produits couverts par la norme de produits").	
No de la catégorie d'aliments (²)	Nom de la catégorie d'aliments (²)	Niveau d'emploi maximal (³)	Observations (⁴)
01.1	Lait et des produits laitiers Sous-catégorie: 01.1.4 Boissons à base de lait liquide aromatisé	Bleue (b) 0.04% Vert(b), violet, brun 0.021%	Type d'aliments: lait aromatisé (b) Emploi du colorant est saisonnier
04.1	Fruit Sous-catégorie: 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	Bleu (b) 0.04% Vert (b), violet (b), brun (b), 0.021%	Type d'aliments: Substituts lait aromatisé (b) Emploi du colorant est saisonnier
06.8	Produits à base de soja (à l'exclusion des assaisonnements à base de soja et condiments de la catégorie d'aliments 12,9) Sous-catégorie: 06,8. 1 Boissons à	Bleu (b) 0.04% Vert (b), violet (b), brun (b), 0.021%	Type d'aliments: Substituts lait aromatisé (b) Emploi du colorant est saisonnier

	base de soja		
01.2	Laits fermentés (nature) (Sous-catégorie 01.2.1 Laits fermentés (nature))	Bleu 0.03% Vert, violet, brun 0.016%	Type d'aliments: yoghourt, régulier et grec y compris des produits non laitiers
01.7	Desserts lactés	Bleu 0.10% Vert, violet, brun 0.053%	Type d'aliments: glace et congelée y compris milk shake laitier
01.7	Desserts lactés	Bleu NA ^(*) Vert(b), violet(b), brun 0.021%	Type d'aliments: puddings ^(b) Emploi du colorant est saisonnier NA ^(*) Non applicable; colorant non destiné.
03.0	Glaces de consommation y compris sorbets	Bleu 0.03% Vert, violet, brun 0.016%	Type d'aliments: glace, sorbets
06.3	Céréales pour petit-déjeuner, y compris les flocons d'avoine	Bleu 0.5% Vert, violet, brun 0.290%	Type d'aliments: Céréales prêtes à consommer
15.0	Amuse-gueule salés prêts à savourer Sous catégorie 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)	Bleu NA ^(*) Vert, brun 0.154% (colorant dans l'assaisonnement)	Type d'aliments: chips de pomme de terre aromatisés NA ^(*) Non applicable; colorant non destiné.
15.0	Amuse-gueule salés prêts à savourer Sous catégorie 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)	Bleu 0.3% Vert, brun 0.154%	Type d'aliments: tortilla, mais et autres chips
05.0	Confiserie Sous-catégorie: 05.1.4 Autres produits à base de cacao et de chocolat:	Bleu 0.2% Vert, violet, brun 0.103%	Type d'aliments: bonbons contenant du chocolat. Emploi destiné correspond à la portion de bonbons qui contiennent du bleu Jagua
05.0	Confiserie Sous-catégorie: 05.2.1 Confiseries dures: 05.2.2 Confiseries tendres: 05.2.3 Nougats et pâtes d'amande:	Bleu 0.2% Vert, violet, brun 0.103%	Emploi destiné correspond à la portion de bonbons qui contiennent du bleu Jagua
05.0	Confiserie Sous-catégorie: 05.3 Gomme à mâcher (chewing-gum):	Bleu 0.2% Vert, violet, brun 0.103%	Type d'aliments: Chewing-gum
14.1	Boissons non-alcooliques ("douces") Sous-catégorie: 14.1.3 Jus de fruits et de légumes	Bleu 0.02% Vert, violet, brun 0.011%	Type d'aliments: Boissons à base de fruits (y compris boissons aux fruits aromatisés)
13.0	Denrées alimentaires destinées à des emplois nutritionnels particuliers	Bleu NA ^(*) Vert, violet, brun 0.016%	Type d'aliments: Boissons nutritionnelles (Poudres et RTE)
04.1	Fruit Sous-catégorie: 14.1.2.1 Jus de fruits	Bleu NA ^(*) Vert, violet 0.016%	Type d'aliments: type «smoothie
01.6	Produits similaires aux fromages 01.6.1. Fromages non affinés :	Bleu NA ^(*) Vert, violet, brun	Type d'aliments: Fromage à la crème.

		0.011%	
05.4	Décorations (pour boulangerie fine), nappages (autres que ceux à base de fruits) et sauces sucrées	Bleu 0.03% Vert, violet, brun 0.016%	Type d'aliments: Glaçages et givrages
04.1	Fruit Sous-catégorie 4.1.2.5 Confitures, gelées et marmelades	Bleu 0.03% Vert, violet, brun 0.016%	Type d'aliments: nappages à base de fruits, garniture et confitures
Est-ce que la proposition est relative à une FC avec les normes de produits correspondantes? Non			
Est-ce que la proposition est également destinée à réviser les produits couverts par les normes de produits ? Non			
ÉVALUATION PAR LE JECFA:			
Évaluation par le JECFA: <i>Référence à l'évaluation du JECFA (y compris l'année et la session d'évaluation du JECFA; DJA complète (numérique ou "non déterminée"); monographie de normes).</i>			
JUSTIFICATION:			
Justification pour l'emploi et le besoin technologique <i>Information complémentaire basée sur les critères dans la Section 3.2 du Préambule de la Norme générale pour les additifs alimentaires (c'est-à-dire a un avantage, ne présente pas un risque appréciable pour la santé, sert une fonction technologique).</i>			
Emploi fiable de l'additif: Évaluation de l'apport alimentaire. <i>(tel qu'approprié)</i>		Tableau 3 additif: <input type="checkbox"/> Oui <input type="checkbox"/> Non (Veuillez fournir des informations sur l'évaluation de l'apport alimentaire ci-dessous)	
Justification que l'emploi n'induit pas le consommateur en erreur			

International Stevia Council (ISC)

<p>Le CSI propose respectueusement la révision de la NGAA en remplaçant l'entrée existante pour l'additif alimentaire 960b glycosides de stéviol issus de la fermentation et en ajoutant des entrées pour 960c glycosides de stéviol modifiés par une enzyme (glycosides de stéviol produits par voie enzymatique) et SIN 960d glycosides de stéviol glucosylés modifiés par une enzyme (glycosides de stéviol glucosylés).</p>	<p>International Stevia Council – ISC Contact Person: Maria Teresa Scardigli - Executive Director ISC Global Office: Avenue de Tervuren 188A 1150 Brussels- Belgique Tél: +32497597221 E-mail: GlobalOffice@internationalsteviacouncil.org</p>
IDENTITÉ DE L'ADDITIF ALIMENTAIRE:	
Nom de l'additif alimentaire	Glucosides de stéviol provenant de la fermentation

<p><i>Tel que répertorié dans les noms de catégories et dans le Système international de numérotation (SIN) - CXG 36-1989</i></p>		<p>Observation générale: Toutes les soumissions relatives aux glycosides de stéviol demandent qu'une approche simplifiée soit appliquée à tous ces additifs en les ajoutant tous à l'en-tête du groupe Glycosides de stéviol, car ils sont tous couverts par la même DJA de groupe.</p> <p>Note 1 : cette soumission est liée au formulaire soumis pour les glycosides de stéviol modifiés par une enzyme (glycosides de stéviol produits par voie enzymatique) et au formulaire soumis pour les glycosides de stéviol glucosylés modifiés par une enzyme (glycosides de stéviol glucosylés).</p> <p>Note 2: Le JECFA a approuvé la monographie pour les glycosides de stéviol issus de la fermentation lors de sa 87ème session, à la réunion en juin 2019- cette monographie doit être adoptée par le CODEX et le CCFA 52 envisagera d'adopter la classification SIN finale.</p> <p>Note 3: Conformément à la pratique antérieure, seul ce nom, tel qu'il est reflété dans la spécification de désignation du JECFA, doit être utilisé dans le SIN et servira à mettre à jour et à remplacer l'entrée SIN existante "Rebaudioside A de multiples donneurs de gènes exprimés dans <i>Yarrowia lipolytica</i> La qualification détaillée associée à la fermentation est (et serait) facilement récupérable dans la spécification du JECFA.</p>	
<p>Numéro SIN</p>		<p>960b</p> <p>Note 1: Le JECFA a approuvé la monographie pour les glycosides de stéviol issus de la fermentation lors de sa 87ème réunion - cette monographie doit être adoptée par le CODEX et le CCFA 52 envisagera d'adopter la classification SIN finale.</p> <p>Note 2: Le numéro SIN 960b sert à mettre à jour et à remplacer l'entrée existante "SIN 960b(i)" sur la base de l'examen et de l'approbation par le JECFA du cadre pour les glycosides de stéviol lors de sa 87e réunion en juin 2019 .</p>	
<p>Catégorie fonctionnelle</p> <p><i>Tel que répertorié dans les noms de catégories et dans le Système international de numérotation (SIN) - CAC/GL 36- 1989</i></p>		<p>Édulcorant</p>	
<p>EMPLOI(S) PROPOSÉS DE L'ADDITIF ALIMENTAIRE (1): Les rangées ci-dessous peuvent être copiées autant de fois que nécessaire.</p>		<p>La proposition pour:</p> <p><input type="checkbox"/> une nouvelle disposition ou ;</p> <p>x révision de toutes les dispositions existantes dans les tableaux 1 et 2 de la NGAA, en révisant l'en-tête pour les glycosides de stéviol afin d'éliminer SIN 960b i) et le remplacer par SIN 960b; ou</p> <p><input type="checkbox"/> révision d'une disposition existante dans le tableau 3 de la NGAA (omis en "est-ce que la proposition vise à réviser les produits couverts par la norme de produits").</p>	
<p>No de la catégorie d'aliments (2)</p>	<p>Nom de la catégorie d'aliments (2)</p>	<p>Niveau d'emploi maximal (3)</p>	<p>Observations (4)</p>
01.1.4	Boissons lactées aromatisées	200 mg/kg	26& XS243
01.5.2	Lait et crème en poudre, produits similaires	330 mg/kg	26 & 201

01.7	Desserts lactés (par ex., entremets, yogourts aux fruits ou aromatisés)	330 mg/kg	26
02.4	Desserts à base de matière grasse (sauf les desserts lactés de la catégorie 01.7)	330 mg/kg	26
03.0	Glaces de consommation y compris sorbets	270 mg/kg	26
04.1.2.3	Fruits conservés au vinaigre, en saumure ou à l'huile	100 mg/kg	26
04.1.2.4	Fruits en boîte ou en bocaux (pasteurisés)	330 mg/kg	26 & XS319
04.1.2.5	Confitures, gelées et marmelades	360 mg/kg	26
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	330 mg/kg	26
04.1.2.7	Fruits confits	40 mg/kg	26
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	330 mg/kg	26
04.1.2.9	Desserts à base de fruits, y compris les desserts à base d'eau aromatisée aux fruits	350 mg/kg	26
04.1.2.10	Produits à base de fruits fermentés	115 mg/kg	26
04.1.2.11	Fourrages à base de fruit utilisés en pâtisserie	330 mg/kg	26
04.1.2.12	Fruits cuits	40 mg/kg	26
04.2.2.2	Légumes séchés (y compris champignons, racines et tubercules, légumes secs et légumineuses, aloès ordinaire), algues marines, fruits à coque et graines	40 mg/kg	26
04.2.2.3	Légumes conservés au vinaigre, à l'huile, en saumure ou à la sauce de soja (y compris champignons, racines et tubercules, légumes secs et légumineuses, aloès ordinaire), algues marines.	330 mg/kg	26

04.2.2.4	Légumes en boîte ou en bocaux (pasteurisés) ou pasteurisés sous pression (y compris champignons, racines et tubercules, légumes secs et légumineuses, aloès ordinaire), algues marines	70 mg/kg	26
04.2.2.5	Purées et pâtes à tartiner à base de légumes (y compris champignons, racines et tubercules, légumes secs et légumineuses, aloès ordinaire), d'algues marines, de fruits à coque et de graines (comme le beurre de cacahuètes)	330 mg/kg	26
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)	165 mg/kg	26
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	200 mg/kg	26
04.2.2.8	Légumes cuits ou frits (y compris champignons, racines et tubercules, légumes secs et légumineuses, aloès ordinaire), et algues marines	40 mg/kg	26

05.2	Confiseries autres que celles mentionnées aux catégories 05.1, 05.3 et 05.4, y compris Confiserie dures et tendres, nougats, etc.	700 mg/kg	17, 26, 199 & XS309R
05.3	Chewing-gum	3 500 mg/kg	26
06.3	Céréales pour petit-déjeuner, y compris les flocons d'avoine	350 mg/kg	26
06.5	Desserts à base de céréales et d'amidon (par ex., gâteaux de riz puddings au tapioca)	165 mg/kg	26
06.8.1	Boissons à base de soja	200 mg/kg	26
08.3.2	Viande, volaille et gibier compris, transformée, coupée fin ou hachée traitée thermiquement	100 mg/kg	26, 202, XS88, XS89 & XS98
09.3.1	<u>Poisson et produits de la pêche frais, y compris mollusques, crustacés et échinodermes marinés et/ou en gelée</u>	100 mg/kg	26 & 144
09.3.2	<u>Poisson et produits de la pêche frais, y compris mollusques, crustacés et échinodermes marinés et/ou en saumure</u>	165 mg/kg	26
09.3.3	Substituts de saumon, caviar, et autres œufs de poisson uniquement.	100 mg/kg	26, XS291
09.4	Poisson et produits de la pêche, en conserve, y compris fermentés ou en boîte, y compris mollusques, crustacés et échinodermes	100 mg/kg	26, XS3, XS37, XS70, XS90, XS94 & XS119
10.4	Desserts à base d'œufs (par ex., flans).	330 mg/kg	26
11.6	Édulcorants de table y compris ceux contenant des édulcorants d'une grande intensité	BPF	26
12.2.2	Assaisonnements et condiments	30 mg/kg	26
12.4	Moutardes	130 mg/kg	26
12.5	Potages et bouillons	50 mg/kg	26 & XS117

12.6.1	Sauces émulsionnées, claires ou trempettes (par ex. mayonnaise, sauces pour salades, trempette à l'oignon)	350 mg/kg	26
12.6.2	Sauces non émulsionnées (par ex. ketchup sauce au fromage, sauce à la crème, sauce brune)	350 mg/kg	26
12.6.3	Préparations pour sauces et sauces au jus de viande	350 mg/kg	26 & 127
12.6.4	Sauces claires (par ex. sauce au poisson)	350 mg/kg	26, XS302
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)	115 mg/kg	26
12.9.2.1	Sauce de soja fermenté	30 mg/kg	26
12.9.2.2	- Sauce de soja non fermentée	165 mg/kg	26
12.9.2.3	Sauce de soja autre	165 mg/kg	26
13.3	Aliments diététiques destinés à des usages médicaux (à l'exclusion des produits de la catégorie d'aliments 13.1)	350 mg/kg	26
13.4	Aliments diététiques pour régimes amaigrissants	270 mg/kg	26
13.5	Aliments diététiques (tels que: aliments de complément à usage diététique) autres que ceux des catégories 13.1 à 13.4 et 13.6	660 mg/kg	26, 198 & 294
13.6	Compléments alimentaires	2 500 mg/kg	26 & 203
14.1.3	Nectars de fruits et de légumes	200 mg/kg	26
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	200 mg/kg	26

14.1.5	Café et succédanés, thés, infusions et autres boissons chaudes à base de céréales ou de grains, à l'exclusion du cacao	200 mg/kg	26 & 160
14.2.7	Boissons alcoolisées aromatisées (par ex., bière vins et spiritueux du type boisson rafraîchissante, rafraîchissements à faible teneur en alcool)	200 mg/kg	26
15.0	Amuse-gueule salés	170 mg/kg	26

Est-ce que la proposition est relative à une FC avec les normes de produits correspondantes?

(Si oui *indiquez une FC pertinente*)

Cette soumission requiert des révisions à l'en-tête actuel pour les glycosides de stéviol. Les normes de produits ont déjà été prises en compte dans chaque disposition pour les glycosides de stéviol dans l'en-tête de groupe lorsqu'elles ont été adoptées ou pendant l'exercice d'alignement

Est-ce que la proposition est également destinée à réviser les produits couverts par les normes de produits ?

(Si oui *indiquez des normes de produits pertinentes*)

Cette soumission requiert des révisions à l'en-tête actuel pour les glycosides de stéviol. Les normes de produits ont déjà été prises en compte dans chaque disposition pour les glycosides de stéviol dans l'en-tête de groupe lorsqu'elles ont été adoptées ou pendant l'exercice d'alignement

ÉVALUATION PAR LE JECFA:

Évaluation par le JECFA:

Référence à l'évaluation du JECFA (y compris l'année et la session d'évaluation du JECFA; DJA complète (numérique ou "non déterminée"); monographie de normes).

Évaluation du JECFA

- 87 -ème réunion, du 4 au 13 juin 2019
- lors de la présente réunion le Comité a déterminé qu' "aucun problème de sécurité n'existe pour les glycosides de stéviol produits par aucune de ces méthodes résultant dans les produits avec ≥95% de glycosides stéviol conformément aux normes existantes". Le Comité a indiqué qu'une DJA de 0–4 mg/kg pc a été établie lors de la soixante neuvième réunion du JECFA pour les glycosides de stéviol (exprimé en tant que stéviol) (Appendice 1, référence 190) s'applique aux glycosides de stéviol produits par les quatre méthodes indiquées dans les annexes des monographies de normes produites lors de la réunion actuelle". (Référence à la page 11 de l'évaluation de certains additifs alimentaires (87^{ème} rapport du Comité mixte d'experts FAO/OMS sur les additifs alimentaires). Série No.1020, rapports techniques de) l'OMS.N° 983 DJA de 0–4 mg/kg pc, exprimé en tant qu'équivalents de stéviol
- JECFA Monographie 23

JUSTIFICATION:

Justification pour l'emploi et le besoin technologique

Information complémentaire basée sur les critères dans la Section 3.2 du Préambule de la Norme générale pour les additifs alimentaires (c'est-à-dire a un avantage, ne présente pas un risque appréciable pour la santé,

Les glycosides de stéviol sont des édulcorants de haute intensité dont le pouvoir sucrant est de 200 à 350 fois supérieur à celui du saccharose N'apportant aucune calorie, ils sont utilisés pour réduire ou remplacer les sucres dans les produits à teneur réduite en calories ou sans sucres ajoutés dans de nombreuses catégories d'aliments et de boissons et il a été démontré qu'ils n'interfèrent pas avec l'homéostasie du glucose.

<p><i>sert une fonction technologique).</i></p>	<p>Une révision de la NGAA actuelle, conformément à cette demande, est justifiée car la production par fermentation permet de fabriquer en toute sécurité des produits contenant des quantités plus élevées de glycosides de stéviol mineurs généralement présents dans la feuille de stévia.</p> <p>Ces glycosides de stéviol mineurs offrent davantage d'options pour formuler des produits aux profils sensoriels différents. Ces derniers ont un meilleur goût et un meilleur profil sensoriel que les glycosides de stéviol plus courants, ce qui permet aux fabricants de mieux personnaliser les mélanges de glycosides de stéviol utilisés dans les produits pour répondre aux attentes des consommateurs. Ces glycosides de stéviol mineurs offrent également aux fabricants un plus large éventail d'options pour la réduction des sucres et permettent une réduction supplémentaire des sucres dans plusieurs applications alimentaires et de boissons, jusqu'à un remplacement de 50 à 100 % du saccharose</p>
<p>Emploi fiable de l'additif: Évaluation de l'apport alimentaire. (tel qu'approprié)</p>	<p>Tableau 3 additif:</p> <p><input type="checkbox"/> Oui</p> <p>X Non (Veuillez fournir des informations sur l'évaluation de l'apport alimentaire ci-dessous) :</p> <p>Le JECFA a procédé à l'évaluation de l'exposition alimentaire aux glycosides de stéviol lors de sa 69e réunion, au cours de laquelle le Comité a établi une DJA pour les glycosides de stéviol de 0 à 4 mg/kg pc exprimés en stéviol (Évaluation de certains additifs alimentaires, soixante-neuvième rapport du JECFA - Série de rapports techniques de l'OMS, n° 952, 2009). Une réévaluation de l'évaluation de l'apport alimentaire a été réalisée par le JECFA en 2016 (Évaluation de certains additifs alimentaires, Quatre-vingt-deuxième rapport du JECFA - Série de rapports techniques de l'OMS n° 1000, 2016) et la DJA de 0-4 mg/kg pc, exprimée en stéviol, a été confirmée</p> <p>Cette soumission ne demande pas de changements dans les catégories ou les niveaux d'utilisation des dispositions relatives aux glycosides de stéviol dans la NGAA - Toutes les dispositions indiquées ci-dessus sont des dispositions déjà existantes, qui ont déjà été adoptées. Par conséquent, le résultat de l'évaluation de l'apport alimentaire par le JECFA en 2016 doit être considéré comme approprié.</p>
<p>Justification que l'emploi n'induit pas le consommateur en erreur</p>	<p>Les glycosides de stéviol - comme tous les édulcorants - sont étiquetés sur la liste des ingrédients (c'est-à-dire le nom et/ou l'identification numérique reconnue ainsi que la classe fonctionnelle d'"édulcorant") conformément à la norme générale pour l'étiquetage des aliments préemballés (CODEX STAN 1-1985). Cette exigence d'étiquetage garantit que le consommateur n'est pas trompé.</p> <p>La classification SIN avec le suffixe alphabétique permet de différencier les technologies de production des glycosides de stéviol.</p>

<p>LA PROPOSITION EST SOUMISE PAR:</p>	<p>International Stevia Council – ISC Contact Person: Maria Teresa Scardigli - Executive Director ISC Global Office: Avenue de Tervuren 188A 1150 Brussels- Belgique Tél: +32497597221 E-mail: GlobalOffice@internationalsteviacouncil.org</p>
<p>IDENTITÉ DE L'ADDITIF ALIMENTAIRE:</p>	

Nom de l'additif alimentaire <i>Tel que répertorié dans les noms de catégories et dans le Système international de numérotation (SIN) - CAC/GL 36- 1989</i>		Glycosides de stéviol modifiés par une enzyme (glycosides de stéviol produits par voie enzymatique) Observation générale: Toutes les soumissions relatives aux glycosides de stéviol demandent qu'une approche simplifiée soit appliquée à tous ces additifs en les ajoutant tous à l'en-tête du groupe Glycosides de stéviol, car ils sont tous couverts par la même DJA de groupe. Note 1 : cette demande est liée au formulaire soumis pour les glycosides de stéviol issus de la fermentation et au formulaire soumis pour les glycosides de stéviol glucosylés modifiés par une enzyme (glycosides de stéviol glucosylés). Note 2: Le JECFA a approuvé la monographie pour les glycosides de stéviol modifiés lors de sa 87ème réunion en juin 2019- cette monographie doit être adoptée par le CODEX et le CCFA 52 envisagera d'adopter la classification SIN finale. Note 3: Conformément à la pratique antérieure, le nom tel qu'il apparaît dans la dénomination de la spécification du JECFA ou tel qu'indiqué ci-dessus, doit être utilisé dans le SIN.	
Numéro SIN		960c Note: Le JECFA a approuvé la monographie pour les glycosides de stéviol modifiés lors de sa 87ème réunion- cette monographie doit être adoptée par le CODEX et le CCFA 52 envisagera d'adopter la classification SIN finale.	
Catégorie fonctionnelle <i>Tel que répertorié dans les noms de catégories et dans le Système international de numérotation (SIN) - CAC/GL 36- 1989</i>		Édulcorant	
EMPLOI(S) PROPOSÉS DE L'ADDITIF ALIMENTAIRE (¹): Les rangées ci-dessous peuvent être copiées autant de fois que nécessaire.		La proposition pour: <input type="checkbox"/> une nouvelle disposition ; ou x révision de toutes les dispositions existantes dans les tableaux 1 et 2 de la NGAA , en révisant l'en-tête pour les glycosides de stéviol afin d'inclure SIN 960c; ou <input type="checkbox"/> révision d'une disposition existante dans le tableau 3 de la NGAA (omis en "est-ce que la proposition vise à réviser produits"). Les produits couverts par la norme de produits"); ou	
No de la catégorie d'aliments (²)	Nom de la catégorie d'aliments (²)	Niveau d'emploi maximal (³)	Observations (⁴)
01.1.4	Boissons lactées aromatisées	200 mg/kg	26& XS243
01.5.2	Lait et crème en poudre, produits similaires	330 mg/kg	26 & 201
01.7	Desserts lactés (par ex., entremets, yogourts aux fruits ou aromatisés)	330 mg/kg	26

02.4	Desserts à base de matière grasse (sauf les desserts lactés de la catégorie 01.7)	330 mg/kg	26
03.0	Glaces de consommation y compris sorbets	270 mg/kg	26
04.1.2.3	Fruits conservés au vinaigre, en saumure ou à l'huile	100 mg/kg	26
04.1.2.4	Fruits en boîte ou en bocaux (pasteurisés)	330 mg/kg	26 & XS319
04.1.2.5	Confitures, gelées et marmelades	360 mg/kg	26
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	330 mg/kg	26
04.1.2.7	Fruits confits	40 mg/kg	26
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	330 mg/kg	26
04.1.2.9	Desserts à base de fruits, y compris les desserts à base d'eau aromatisée aux fruits	350 mg/kg	26
04.1.2.10	Produits à base de fruits fermentés	115 mg/kg	26
04.1.2.11	Fourrages à base de fruit utilisés en pâtisserie	330 mg/kg	26
04.1.2.12	Fruits cuits	40 mg/kg	26
04.2.2.2	Légumes séchés (y compris champignons, racines et tubercules, légumes secs et légumineuses, aloès ordinaire), algues marines, fruits à coque et graines	40 mg/kg	26
04.2.2.3	Légumes conservés au vinaigre, à l'huile, en saumure ou à la sauce de soja (y compris champignons, racines et tubercules, légumes secs et légumineuses, aloès ordinaire), algues marines.	330 mg/kg	26
04.2.2.4	Légumes en boîte ou en bocaux (pasteurisés) ou pasteurisés sous pression (y compris champignons, racines et tubercules, légumes secs et légumineuses, aloès ordinaire), algues marines	70 mg/kg	26

04.2.2.5	Purées et pâtes à tartiner à base de légumes (y compris champignons, racines et tubercules, légumes secs et légumineuses, aloès ordinaire), d'algues marines, de fruits à coque et de graines (comme le beurre de cacahuètes)	330 mg/kg	26
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)	165 mg/kg	26
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	200 mg/kg	26
04.2.2.8	Légumes cuits ou frits (y compris champignons, racines et tubercules, légumes secs et légumineuses, aloès ordinaire), et algues marines	40 mg/kg	26
05.2	Confiseries autres que celles mentionnées aux catégories 05.1, 05.3 et 05.4, y compris Confiserie dures et tendres, nougats, etc.	700 mg/kg	17, 26, 199 & XS309R
05.3	Chewing-gum	3 500 mg/kg	26
06.3	Céréales pour petit-déjeuner, y compris les flocons d'avoine	350 mg/kg	26
06.5	Desserts à base de céréales et d'amidon (par ex., gâteaux de riz puddings au tapioca)	165 mg/kg	26
06.8.1	Boissons à base de soja	200 mg/kg	26
08.3.2	Viande, volaille et gibier compris, transformée, coupée fin ou hachée traitée thermiquement	100 mg/kg	26, 202, XS88, XS89 & XS98
09.3.1	<u>Poisson et produits de la pêche frais, y compris mollusques, crustacés et échinodermes marins et/ou en gelée</u>	100 mg/kg	26 & 144

09.3.2	<u>Poisson et produits de la pêche frais, y compris mollusques, crustacés et échinodermes marins et/ou en saumure</u>	165 mg/kg	26
09.3.3	Substituts de saumon, caviar, et autres œufs de poisson uniquement.	100 mg/kg	26, XS291
09.4	Poisson et produits de la pêche, en conserve, y compris fermentés ou en boîte, y compris mollusques, crustacés et échinodermes	100 mg/kg	26, XS3, XS37, XS70, XS90, XS94 & XS119
10.4	Desserts à base d'œufs (par ex., flans).	330 mg/kg	26
11.6	Édulcorants de table y compris ceux contenant des édulcorants d'une grande intensité	BPF	26
12.2.2	Assaisonnements et condiments	30 mg/kg	26
12.4	Moutardes	130 mg/kg	26
12.5	Potages et bouillons	50 mg/kg	26 & XS117
12.6.1	Sauces émulsionnées, claires ou trempettes (par ex. mayonnaise, sauces pour salades, trempette à l'oignon)	350 mg/kg	26
12.6.2	Sauces non émulsionnées (par ex. ketchup sauce au fromage, sauce à la crème, sauce brune)	350 mg/kg	26
12.6.3	Préparations pour sauces et sauces au jus de viande	350 mg/kg	26 & 127
12.6.4	Sauces claires (par ex. sauce au poisson)	350 mg/kg	26, XS302
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)	115 mg/kg	26
12.9.2.1	Sauce de soja fermenté	30 mg/kg	26
12.9.2.2	- Sauce de soja non fermentée	165 mg/kg	26
12.9.2.3	Sauce de soja autre	165 mg/kg	26
13.3	Aliments diététiques destinés à des usages médicaux (à l'exclusion des produits de la catégorie d'aliments 13.1)	350 mg/kg	26
13.4	Aliments diététiques pour régimes amaigrissants	270 mg/kg	26

13.5	Aliments diététiques (tels que: aliments de complément à usage diététique) autres que ceux des catégories 13.1 à 13.4 et 13.6	660 mg/kg	26, 198 & 294
13.6	Compléments alimentaires	2 500 mg/kg	26 & 203
14.1.3	Nectars de fruits et de légumes	200 mg/kg	26
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	200 mg/kg	26
14.1.5	Café et succédanés, thés, infusions et autres boissons chaudes à base de céréales ou de grains, à l'exclusion du cacao	200 mg/kg	26 & 160
14.2.7	Boissons alcoolisées aromatisées (par ex., bière vins et spiritueux du type boisson rafraîchissante, rafraîchissements à faible teneur en alcool)	200 mg/kg	26
15.0	Amuse-gueule salés	170 mg/kg	26

Est-ce que la proposition est relative à une FC avec les normes de produits correspondantes?

(Si oui indiquez une FC pertinente)

Cette soumission demande des révisions à l'actuel en-tête de groupe pour les glycosides de stéviol - Les normes de produits ont déjà été prises en compte dans chaque disposition pour les glycosides de stéviol dans l'en-tête de groupe lorsqu'elles ont été adoptées ou pendant l'exercice d'alignement

Est-ce que la proposition est également destinée à réviser les produits couverts par les normes de produits ?

(Si oui indiquez des normes de produits pertinentes)

Cette soumission demande des révisions à l'actuel en-tête de groupe pour les glycosides de stéviol - Les normes de produits ont déjà été prises en compte dans chaque disposition pour les glycosides de stéviol dans l'en-tête de groupe lorsqu'elles ont été adoptées ou pendant l'exercice d'alignement

ÉVALUATION PAR LE JECFA:	
<p>Évaluation par le JECFA:</p> <p><i>Référence à l'évaluation du JECFA (y compris l'année et la session d'évaluation du JECFA; DJA complète (numérique ou "non déterminée"); monographie de normes).</i></p>	<p>Évaluation du JECFA</p> <ul style="list-style-type: none"> • 87 -ème réunion du JECFA, du 4 au 13 juin 2019 : • lors de la présente réunion le Comité a déterminé qu' "aucun problème de sécurité n'existe pour les glycosides de stéviol produits par aucune de ces méthodes résultant dans les produits avec $\geq 95\%$ de glycosides stéviol conformément aux normes existantes". Le Comité a indiqué qu'une DJA de 0–4 mg/kg pc a été établie lors de la soixante neuvième réunion du JECFA pour les glycosides de stéviol (exprimé en tant que stéviol) (Appendice 1, référence 190) s'applique aux glycosides de stéviol produits par les quatre méthodes indiquées dans les annexes des monographies de normes produites lors de la réunion actuelle". (Référence à la page 11 de l'évaluation de certains additifs alimentaires (87^{ème} rapport Du Comité d'expert FAO/OMS sur les additifs alimentaires). Série No. 1020, rapports techniques de) l'OMS.N° 983 DJA de 0–4 mg/kg pc, exprimé en tant qu'équivalents de stéviol • JECFA Monographie 23
JUSTIFICATION:	
<p>Justification pour l'emploi et le besoin technologique</p> <p><i>Information complémentaire basée sur les critères dans la Section 3.2 du Préambule de la Norme générale pour les additifs alimentaires (c'est-à-dire a un avantage, ne présente pas un risque appréciable pour la santé, sert une fonction technologique).</i></p>	<p>Les glycosides de stéviol sont des édulcorants de haute intensité dont le pouvoir sucrant est de 200 à 350 fois supérieur à celui du saccharose N'apportant aucune calorie, ils sont utilisés pour réduire ou remplacer les sucres dans les produits à teneur réduite en calories ou sans sucres ajoutés dans de nombreuses catégories d'aliments et de boissons et il a été démontré qu'ils n'interfèrent pas avec l'homéostasie du glucose.</p> <p>Une révision de la NGAA actuelle, conformément à cette demande, est justifiée car la production enzymatique permet de fabriquer en toute sécurité des produits contenant des quantités plus élevées de glycosides de stéviol mineurs généralement présents dans la feuille de stévia.</p> <p>Ces glycosides de stéviol mineurs offrent davantage d'options pour formuler des produits aux profils sensoriels différents. Ces derniers ont un meilleur goût et un meilleur profil sensoriel que les glycosides de stéviol plus courants, ce qui permet aux fabricants de mieux personnaliser les mélanges de glycosides de stéviol utilisés dans les produits pour répondre aux attentes des consommateurs. Ces glycosides de stéviol mineurs offrent également aux fabricants un plus large éventail d'options pour la réduction des sucres et permettent une réduction supplémentaire des sucres dans plusieurs applications alimentaires et de boissons, jusqu'à un remplacement de 50 à 100 % du saccharose</p>
<p>Emploi fiable de l'additif: Évaluation de l'apport alimentaire. (tel qu'approprié)</p>	<p>Tableau 3 additif:</p> <p><input type="checkbox"/> Oui</p> <p><input checked="" type="checkbox"/> Non (Veuillez fournir des informations sur l'évaluation de l'apport alimentaire ci-dessous) :</p>

	<p>Le JECFA a procédé à l'évaluation de l'exposition alimentaire aux glycosides de stéviol lors de sa 69e réunion, au cours de laquelle le Comité a établi une DJA pour les glycosides de stéviol de 0 à 4 mg/kg pc exprimés en stéviol (Évaluation de certains additifs alimentaires, soixante-neuvième rapport du JECFA - Série de rapports techniques de l'OMS, n° 952, 2009). Une réévaluation de l'évaluation de l'apport alimentaire a été réalisée par le JECFA en 2016 (Évaluation de certains additifs alimentaires, Quatre-vingt-deuxième rapport du JECFA - Série de rapports techniques de l'OMS n° 1000, 2016) et la DJA de 0-4 mg/kg pc, exprimée en stéviol, a été confirmée</p> <p>Cette soumission ne demande pas de changements dans les catégories ou les niveaux d'utilisation des dispositions relatives aux glycosides de stéviol dans la NGAA - Toutes les dispositions indiquées ci-dessus sont des dispositions déjà existantes, qui ont déjà été adoptées. Par conséquent, le résultat de l'évaluation de l'apport alimentaire par le JECFA en 2016 doit être considéré comme approprié.</p>
<p>Justification que l'emploi n'induit pas le consommateur en erreur</p>	<p>Les glycosides de stéviol - comme tous les édulcorants - sont étiquetés sur la des ingrédients (c'est-à-dire le nom et/ou l'identification numérique reconnue ainsi que la classe fonctionnelle d'édulcorant "conformément à la norme générale pour l'étiquetage des aliments préemballés (CODEX STAN 1-1985). Cette exigence d'étiquetage garantit que le consommateur n'est pas trompé.</p> <p>La classification SIN avec le suffixe alphabétique permet de différencier les technologies de production des glycosides de stéviol.</p>

<p>LA PROPOSITION EST SOUMISE PAR:</p>	<p>International Stevia Council – ISC Contact Person: Maria Teresa Scardigli - Executive Director ISC Global Office: Avenue de Tervuren 188A 1150 Brussels- Belgique Tél: +32497597221 E-mail: GlobalOffice@internationalsteviacouncil.org</p>
<p>IDENTITÉ DE L'ADDITIF ALIMENTAIRE:</p>	
<p>Nom de l'additif alimentaire</p> <p><i>Tel que répertorié dans les noms de catégories et dans le Système international de numérotation (SIN) - CAC/GL 36- 1989</i></p>	<p>Glycosides de stéviol modifiés par une enzyme (glycosides de stéviol glucosylés)</p> <p>Observation générale: Toutes les soumissions relatives aux glycosides de stéviol demandent qu'une approche simplifiée soit appliquée à tous ces additifs en les ajoutant tous à l'en-tête du groupe Glycosides de stéviol, car ils sont tous couverts par la même DJA de groupe.</p> <p>Note 1 : cette demande est liée au formulaire soumis pour les glycosides de stéviol issus de la fermentation et au formulaire soumis pour les glycosides de stéviol glucosylés modifiés par une enzyme (glycosides de stéviol produits enzymatiquement).</p> <p>Note 2: Le JECFA a approuvé la monographie à titre provisoire lors de sa 87e réunion en juin 2019 et la monographie complète devrait être adoptée lors de la réunion du JECFA en février 2021 et envoyée au CCFA 52 pour adoption - le CCFA 52 envisagera d'adopter la classification SIN finale.</p> <p>Note 3: Conformément à la pratique antérieure, le nom tel qu'il apparaît dans la dénomination de la spécification du JECFA ou tel qu'indiqué ci-dessus, doit être utilisé dans le SIN.</p>
<p>Numéro SIN</p>	<p>960d</p>

	Note 1: Le JECFA a approuvé la monographie à titre provisoire lors de sa 87e réunion en juin 2019 et la monographie complète devrait être adoptée lors de la réunion du JECFA en février 2021 - la monographie à être adoptée par le CODEX et le CCFA 52 envisagera d'adopter la classification SIN finale.		
Catégorie fonctionnelle <i>Tel que répertorié dans les noms de catégories et dans le Système international de numérotation (SIN) - CAC/GL 36- 1989</i>	Édulcorant		
EMPLOI(S) PROPOSÉS DE L'ADDITIF ALIMENTAIRE (¹): Les rangées ci-dessous peuvent être copiées autant de fois que nécessaire.		La proposition pour: <input type="checkbox"/> une nouvelle disposition ou ; <input checked="" type="checkbox"/> x révision de toutes les dispositions existantes dans les tableaux 1 et 2 de la NGAA, en révisant l'en-tête pour les glycosides de stéviol afin d'inclure SIN 960; ou <input type="checkbox"/> révision d'une disposition existante dans le tableau 3 de la NGAA (omis en "est-ce que la proposition vise à réviser les produits couverts par la norme de produits").	
No de la catégorie d'aliments (²)	Nom de la catégorie d'aliments (²)	Niveau d'emploi maximal (³)	Observations (⁴)
01.1.4	Boissons lactées aromatisées	200 mg/kg	26& XS243
01.5.2	Lait et crème en poudre, produits similaires	330 mg/kg	26 & 201
01.7	Desserts lactés (par ex., entremets, yogourts aux fruits ou aromatisés)	330 mg/kg	26
02.4	Desserts à base de matière grasse (sauf les desserts lactés de la catégorie 01.7)	330 mg/kg	26
03.0	Glaces de consommation y compris sorbets	270 mg/kg	26
04.1.2.3	Fruits conservés au vinaigre, en saumure ou à l'huile	100 mg/kg	26
04.1.2.4	Fruits en boîte ou en bocaux (pasteurisés)	330 mg/kg	26 & XS319
04.1.2.5	Confitures, gelées et marmelades	360 mg/kg	26
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	330 mg/kg	26

04.1.2.7	Fruits confits	40 mg/kg	26
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	330 mg/kg	26
04.1.2.9	Desserts à base de fruits, y compris les desserts à base d'eau aromatisée aux fruits	350 mg/kg	26
04.1.2.10	Produits à base de fruits fermentés	115 mg/kg	26
04.1.2.11	Fourrages à base de fruit utilisés en pâtisserie	330 mg/kg	26
04.1.2.12	Fruits cuits	40 mg/kg	26
04.2.2.2	Légumes séchés (y compris champignons, racines et tubercules, légumes secs et légumineuses, aloès ordinaire), algues marines, fruits à coque et graines	40 mg/kg	26
04.2.2.3	Légumes conservés au vinaigre, à l'huile, en saumure ou à la sauce de soja (y compris champignons, racines et tubercules, légumes secs et légumineuses, aloès ordinaire), algues marines.	330 mg/kg	26
04.2.2.4	Légumes en boîte ou en bocaux (pasteurisés) ou pasteurisés sous pression (y compris champignons, racines et tubercules, légumes secs et légumineuses, aloès ordinaire), algues marines	70 mg/kg	26
04.2.2.5	Purées et pâtes à tartiner à base de légumes (y compris champignons, racines et tubercules, légumes secs et légumineuses, aloès ordinaire), d'algues marines, de fruits à coque et de graines (comme le beurre de cacahuètes)	330 mg/kg	26

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)	165 mg/kg	26
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	200 mg/kg	26
04.2.2.8	Légumes cuits ou frits (y compris champignons, racines et tubercules, légumes secs et légumineuses, aloès ordinaire), et algues marines	40 mg/kg	26
05.2	Confiseries autres que celles mentionnées aux catégories 05.1, 05.3 et 05.4, y compris Confiserie dures et tendres, nougats, etc.	700 mg/kg	17, 26, 199 & XS309R
05.3	Chewing-gum	3 500 mg/kg	26
06.3	Céréales pour petit-déjeuner, y compris les flocons d'avoine	350 mg/kg	26
06.5	Desserts à base de céréales et d'amidon (par ex., gâteaux de riz puddings au tapioca)	165 mg/kg	26
06.8.1	Boissons à base de soja	200 mg/kg	26
08.3.2	Viande, volaille et gibier compris, transformée, coupée fin ou hachée traitée thermiquement	100 mg/kg	26, 202, XS88, XS89 & XS98

09.3.1	<u>Poisson et produits de la pêche frais, y compris mollusques, crustacés et échinodermes marinés et/ou en gelée</u>	100 mg/kg	26 & 144
09.3.2	<u>Poisson et produits de la pêche frais, y compris mollusques, crustacés et échinodermes marinés et/ou en saumure</u>	165 mg/kg	26
09.3.3	Substituts de saumon, caviar, et autres œufs de poisson uniquement.	100 mg/kg	26, XS291
09.4	Poisson et produits de la pêche, en conserve, y compris fermentés ou en boîte, y compris mollusques, crustacés et échinodermes	100 mg/kg	26, XS3, XS37, XS70, XS90, XS94& XS119
10.4	Desserts à base d'œufs (par ex., flans).	330 mg/kg	26
11.6	Édulcorants de table y compris ceux contenant des édulcorants d'une grande intensité	BPF	26
12.2.2	Assaisonnements et condiments	30 mg/kg	26
12.4	Moutardes	130 mg/kg	26
12.5	Potages et bouillons	50 mg/kg	26 & XS117
12.6.1	Sauces émulsionnées, claires ou trempettes (par ex. mayonnaise, sauces pour salades, trempette à l'oignon)	350 mg/kg	26
12.6.2	Sauces non émulsionnées (par ex. ketchup sauce au fromage, sauce à la crème, sauce brune)	350 mg/kg	26
12.6.3	Préparations pour sauces et sauces au jus de viande	350 mg/kg	26 & 127
12.6.4	Sauces claires (par ex. sauce au poisson)	350 mg/kg	26, XS302

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)	115 mg/kg	26
12.9.2.1	Sauce de soja fermenté	30 mg/kg	26
12.9.2.2	- Sauce de soja non fermentée	165 mg/kg	26
12.9.2.3	Sauce de soja autre	165 mg/kg	26
13.3	Aliments diététiques destinés à des usages médicaux (à l'exclusion des produits de la catégorie d'aliments 13.1)	350 mg/kg	26
13.4	Aliments diététiques pour régimes amaigrissants	270 mg/kg	26
13.5	Aliments diététiques (tels que: aliments de complément à usage diététique) autres que ceux des catégories 13.1 à 13.4 et 13.6	660 mg/kg	26, 198 & 294
13.6	Compléments alimentaires	2 500 mg/kg	26 & 203
14.1.3	Nectars de fruits et de légumes	200 mg/kg	26
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	200 mg/kg	26
14.1.5	Café et succédanés, thés, infusions et autres boissons chaudes à base de céréales ou de grains, à l'exclusion du cacao	200 mg/kg	26 & 160

14.2.7	Boissons alcoolisées aromatisées (par ex., bière vins et spiritueux du type boisson rafraîchissante, rafraîchissements à faible teneur en alcool)	200 mg/kg	26
15.0	Amuse-gueule salés	170 mg/kg	26
<p>Est-ce que la proposition est relative à une FC avec les normes de produits correspondantes? (Si oui indiquez une FC pertinente)</p> <p>Cette soumission demande des révisions à l'actuel en-tête de groupe pour les glycosides de stéviol - Les normes de produits ont déjà été prises en compte dans chaque disposition pour les glycosides de stéviol dans l'en-tête de groupe lorsqu'elles ont été adoptées ou pendant l'exercice d'alignement</p>			
<p>Est-ce que la proposition est également destinée à réviser les produits couverts par les normes de produits ? (Si oui indiquez des normes de produits pertinentes)</p> <p>Cette soumission demande des révisions à l'actuel en-tête de groupe pour les glycosides de stéviol - Les normes de produits ont déjà été prises en compte dans chaque disposition pour les glycosides de stéviol dans l'en-tête de groupe lorsqu'elles ont été adoptées ou pendant l'exercice d'alignement</p>			
ÉVALUATION PAR LE JECFA:			
<p>Évaluation par le JECFA: <i>Référence à l'évaluation du JECFA (y compris l'année et la session d'évaluation du JECFA; DJA complète (numérique ou "non déterminée"); monographie de normes).</i></p>	<p>Évaluation du JECFA</p> <ul style="list-style-type: none"> • 87 -ème réunion du JECFA, du 4 au 13 juin 2019 <ul style="list-style-type: none"> ○ lors de la présente réunion le Comité a déterminé qu' "aucun problème de sécurité n'existe pour les glycosides de stéviol produits par aucune de ces méthodes résultant dans les produits avec ≥95% de glycosides stéviol conformément aux normes existantes". Le Comité a indiqué qu'une DJA de 0–4 mg/kg pc a été établie lors de la soixante neuvième réunion du JECFA pour les glycosides de stéviol (exprimé en tant que stéviol) (Appendice 1, référence 190) s'applique aux glycosides de stéviol produits par les quatre méthodes indiquées dans les annexes des monographies de normes produites lors de la réunion actuelle". (<i>Référence à la page 11 de l'évaluation de certains additifs alimentaires (87^{ème} rapport Du Comité d'expert FAO/OMS sur les additifs alimentaires). Série No.1020, rapports techniques de) l'OMS.N° 983</i>) • DJA de 0–4 mg/kg pc, exprimé en tant qu'équivalents de stéviol • JECFA Monographie 23 (tentative en respect de la méthode analytique; prévue pour adoption en tant que complète à JECFA en Février 2021). 		
JUSTIFICATION:			
<p>Justification pour l'emploi et le besoin technologique <i>Information complémentaire basée sur les critères dans la Section 3.2 du Préambule de la Norme générale pour les additifs alimentaires (c'est-à-dire a un avantage, ne présente pas un risque appréciable pour la santé, sert une fonction technologique).</i></p>	<p>Les glycosides de stéviol sont des édulcorants de haute intensité dont le pouvoir sucrant est de 200 à 350 fois supérieur à celui du saccharose. Fournissant zéro calorie, ils sont utilisés pour la réduction ou remplacement des sucres dans les produits à teneur réduite en calories ou sans sucres ajoutés dans de nombreuses catégories d'aliments et de boissons et il a été démontré qu'ils n'interfèrent pas avec l'homéostasie du glucose.</p> <p>Une révision de la NGAA actuelle, conformément à cette demande, est justifiée car la production enzymatique permet de fabriquer en toute sécurité des produits contenant des quantités plus élevées de glycosides de stéviol mineurs généralement présents dans la feuille de stévia.</p>		

	<p>Ces glycosides de stéviol mineurs offrent davantage d'options pour formuler des produits aux profils sensoriels différents. Ces derniers ont un meilleur goût et un meilleur profil sensoriel que les glycosides de stéviol plus courants, ce qui permet aux fabricants de mieux personnaliser les mélanges de glycosides de stéviol utilisés dans les produits pour répondre aux attentes des consommateurs. Ces glycosides de stéviol mineurs offrent également aux fabricants un plus large éventail d'options pour la réduction des sucres et permettent une réduction supplémentaire des sucres dans plusieurs applications alimentaires et de boissons, jusqu'à un remplacement de 50 à 100 % du saccharose</p>
<p>Emploi fiable de l'additif: Évaluation de l'apport alimentaire. (tel qu'approprié)</p>	<p>Tableau 3 additif:</p> <p><input type="checkbox"/> Oui</p> <p><input type="checkbox"/> Non (Veuillez fournir des informations sur l'évaluation de l'apport alimentaire ci-dessous)</p> <p>Le JECFA a procédé à l'évaluation de l'exposition alimentaire aux glycosides de stéviol lors de sa 69e réunion, au cours de laquelle le Comité a établi une DJA pour les glycosides de stéviol de 0 à 4 mg/kg pc exprimés en stéviol (Évaluation de certains additifs alimentaires, soixante-neuvième rapport du JECFA - Série de rapports techniques de l'OMS, n° 952, 2009). Une réévaluation de l'évaluation de l'apport alimentaire a été réalisée par le JECFA en 2016 (Évaluation de certains additifs alimentaires, Quatre-vingt-deuxième rapport du JECFA - Série de rapports techniques de l'OMS n° 1000, 2016) et la DJA de 0-4 mg/kg pc, exprimée en stéviol, a été confirmée</p> <p>Cette soumission ne demande pas de changements dans les catégories ou les niveaux d'utilisation des dispositions relatives aux glycosides de stéviol dans la NGAA - Toutes les dispositions indiquées ci-dessus sont des dispositions déjà existantes, qui ont déjà été adoptées. Par conséquent, le résultat de l'évaluation de l'apport alimentaire par le JECFA en 2016 doit être considéré comme approprié.</p>
<p>Justification que l'emploi n'induit pas le consommateur en erreur</p>	<p>Les glycosides de stéviol - comme tous les édulcorants - sont étiquetés sur la des ingrédients liste(c'est-à-dire le , nom et/ou l'identification numérique reconnue ainsi que la classe fonctionnelle d'"édulcorant "conformément à la norme générale pour l'étiquetage des aliments préemballés (CODEX STAN 1-1985). Cette exigence d'étiquetage garantit que le consommateur n'est pas trompé.</p> <p>La classification SIN avec le suffixe alphabétique permet de différencier les technologies de production des glycosides de stéviol.</p>