



## PROGRAMME MIXTE FAO/OMS SUR LES NORMES ALIMENTAIRES

### COMITÉ DU CODEX SUR LES ADDITIFS ALIMENTAIRES

#### Cinquantième session

**NORME GÉNÉRALE POUR LES ADDITIFS ALIMENTAIRES (NGAA): DISPOSITIONS AVEC OBSERVATIONS CCPFV ET DU CCFO; DISPOSITIONS RELATIVES AUX ESTERS DE LUTÉINE ISSUS DE TAGETES ERRECTA ET A L'ACIDE OCTÉNYLSUCCINIQUE (OSA) GOMME ARABIQUE MODIFIÉE; DISPOSITIONS ASSOCIÉES A LA NOTE 22 DANS LA CATÉGORIE D'ALIMENTS 09.2.5; DISPOSITIONS ASSOCIÉES A LA FONCTION DE STABILISANTS DANS LA CATÉGORIE D'ALIMENTS 01.1.1; DISPOSITIONS RELATIVES AU CITRATE TRISODIQUE DANS LA CATÉGORIE D'ALIMENTS 01.1.1; DISPOSITIONS DANS LES TABLEAUX 1 ET 2 DE LA NGAA DANS LES CATÉGORIE D'ALIMENTS 09.0 A 16.0; AVANT-PROJET DE DISPOSITIONS DANS LA CATÉGORIE D'ALIMENTS 01.1.2 (RAPPORT DU GTE SUR LA NGAA)**

Préparé par les États-Unis d'Amérique avec la collaboration de l'Argentine, du Brésil, du Canada, du Chili, de la Chine, de la Colombie, de l'Union européenne, de l'Inde, de l'Indonésie, de l'Israël, du Japon, de la Malaisie, de la Nouvelle Zélande, de la Norvège, de la Pologne, de la Fédération de Russie, de Singapour, de la Suisse, de l'Association européenne des fabricants d'émulsifiants alimentaires (EFEMA), du Conseil européen de l'industrie chimique – (CEFIC), de Specialty Food Ingredients de l'UE, FoodDrinkEurope, de l'Organisation mondiale pour les omega-3 EPA et DHA (GOED), de l'Organisation internationale pour les fabricants de colorants (IACM), de l'Alliance internationale des associations pour la diététique et les compléments alimentaires (IADSA), du Conseil international des associations pour les boissons (ICBA), de l'Association internationale pour la gomme à mâcher (ICGA), du Conseil international des associations de fabricants de produits d'épicerie (ICGMA), de la Fédération internationale de laiterie (IDF-FID), du Conseil international des additifs alimentaires (IFAC), de l'Association internationale pour les jus de fruits et de légumes (IFU), de la Fédération internationale des industries des produits diététiques (ISDI), et de l'Association pour les colorants alimentaires naturels (NATCOL)

#### Introduction

1. Le CCFA49 est convenu d'établir un GTE pour formuler des recommandations au CCFA50 sur les sujets suivants:<sup>1</sup>
  - (i) Réponses du CCPFV et du CCFO (REP 17/FA para. 14(i) et 16);
  - (ii) Avant-projet de dispositions relatives aux esters de lutéine issus de *Tagetes erecta* (SIN 161b(iii)) et à l'acide octénylsuccinique (OSA) gomme arabique modifiée (SIN 423) dans le Tableau 3 (REP 17/FA para. 30 et 108(iii), Annexes II et VIII Partie A);
  - (iii) Dispositions relatives aux additifs alimentaires associées à la note 22 dans la catégorie d'aliments 09.2.5 (observations sur l'emploi de la pâte de poisson fumé) (REP 17/FA para. 74);
  - (iv) Disposition relative au citrate trisodique dans la catégorie d'aliments 01.1.1 (observations sur le besoin technologique d'un niveau d'emploi numérique ou aux BPF) (REP 17/FA para. 78);
  - (v) Dispositions concernant la catégorie d'aliments 01.1.1 citées dans le CRD2 Appendice 3 Partie B du CCFA49 (observations sur le besoin technologique d'un additif spécifique, le type spécifique de produit alimentaire dans la catégorie d'aliments où l'additif alimentaire est utilisé et la LM nécessaire pour réaliser la fonction de stabilisant) (REP 17/FA para. 81);

<sup>1</sup> REP 17/FA, para. 109.

(vi) Projet et avant-projet de dispositions dans la NGAA dans les catégories d'aliments 09.0 à FC 16.0, à l'exception des additifs alimentaires ayant les fonctions technologiques de colorant ou édulcorant, des adipates, nitrites et nitrates, et des dispositions associées à la catégorie d'aliments 14.2.3;

(vii) Avant-projet de dispositions associées à la catégorie d'aliments 01.1.2 à l'exception des dispositions relatives aux additifs alimentaires ayant la fonction de colorant ou édulcorant.

### **Documents de travail**

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

- Des annexes distinctes sont présentées pour le sujet i (Annexe 1), le sujet ii (Annexe 2), le sujet iii (Annexe 3), le sujet vi (Annexe 5), et le sujet vii (Annexe 6).

- Dans un souci d'efficacité, les sujets iv et topic v sont réunis dans l'Annexe 4.

## Annexe 1: Réponses du Comité du Codex sur les fruits et légumes traités (CCPFV) et du Comité du Codex sur les graisses et les huiles (CCFO)

1. Entres autres, le CCFA49 a demandé au GTE sur la NGAA pour le CCFA50 d'examiner:<sup>1</sup>
  - Les réponses du Comité du Codex sur les fruits et légumes traités (CCPFV) et du Comité du Codex sur les graisses et les huiles (CCFO)

### Historique:<sup>2</sup>

2. Le CCFA47 a compilé les propositions relatives aux projets et avant-projets de dispositions existants dans les Tableaux 1 et 2 de la NGAA relatives aux additifs alimentaires ayant la fonction d'« émulsifiant, stabilisant, épaississant » pour leur emploi avec une fonction technologique autre que celle d'émulsifiant, stabilisant, épaississant.<sup>3</sup> Le groupe de travail physique (GTP) sur la NGAA pour le CCFA47 a examiné les propositions du GTE.<sup>4</sup> Au cours de la discussion sur les dispositions dans les catégories d'aliments 02.1.2 (Graisses et huiles végétales) et 02.1.3 (Saindoux, suif, huiles de poisson et autres graisses animales), le GT a noté l'incertitude liée à la justification technologique de l'emploi des antioxydants dans la catégorie d'aliments 02.1.2 et de séquestrants dans les catégories d'aliments 02.1.2 et 02.1.3. Une correspondance totale entre les catégories d'aliments 02.1.2, 02.1.3, et leurs normes de produits respectives a été notée.

3. Le CCFA47 est convenu de retenir certaines dispositions à leur étape actuelle et de demander au Comité du Codex sur les graisses et les huiles (CCFO) de clarifier la justification technologique de:

a. L'emploi des antioxydants en général et de la lécithine (SIN 322(i)) en particulier dans la catégorie d'aliments 02.1.2;

b. L'emploi du citrate de tricalcium (SIN 333(ii)) et du citrate tripotassique (SIN 332(ii)) dans les produits relevant des normes pour *les graisses et les huiles comestibles non visées par des normes individuelles (CODEX STAN 19-1981)*, *les huiles d'olive et les huiles de grignons d'olive (CODEX STAN 33-1981)* et pour *les huiles végétales portant un nom spécifique (CODEX STAN 210-1999)*;

c. L'emploi de la lécithine (SIN 332(i)) dans les produits relevant des normes pour *les graisses et les huiles comestibles non visées par des normes individuelles (CODEX STAN 19-1981)* et *les huiles végétales portant un nom spécifique (CODEX STAN 211-1999)*;

d. L'emploi des mono- et di-glycérides d'acides gras (SIN 471) dans les produits relevant de la *Norme pour les graisses et les huiles comestibles non visées par des normes individuelles (CODEX STAN 19-1989)* et dans les huiles de poisson;

e. L'emploi du citrate biacide de potassium (SIN 332(i)), du citrate biacide de sodium (SIN 331(i)), du citrate tricalcique (SIN 333(iii)), du citrate tripotassique (SIN 332(ii)), du citrate trisodique (SIN 331(iii)) et de l'alginate de sodium (SIN 401) dans les huiles de poisson.

4. Le GTE sur la NGAA pour le CCFA48 a compilé les projets et avant-projets de dispositions existants dans les Tableaux 1 et 2 de la NGAA dans les catégories d'aliments de 01.2 à 08.4, à l'exception des dispositions relatives aux additifs alimentaires ayant la fonction de « colorant » ou d'« édulcorant ».<sup>5</sup> Le GTP sur la NGAA pour le CCFA48 a examiné les propositions du GTE.<sup>6</sup>

a. Au cours de la discussion sur les dispositions relatives à l'emploi de certains émulsifiants et régulateurs de l'acidité dans les catégories d'aliments 02.1.2 (Matières grasses et huiles animales) et 02.1.3 (Saindoux, suif, huiles de poisson et autres graisses animales), il a été noté qu'il existe une correspondance totale entre ces catégories d'aliments et les normes de produits correspondantes et que les émulsifiants et les régulateurs de l'acidité n'étaient pas autorisés dans les normes de produits correspondantes. Cependant, plusieurs membres ont noté que les émulsifiants et les régulateurs de l'acidité sont utilisés dans les produits inclus dans les catégories d'aliments catégories 02.1.2 et 02.1.3.

---

<sup>1</sup> REP 17/FA, para. 109.

<sup>2</sup> Ce document examine les dispositions pour lesquelles le CCFA47 et le CCFA48 ont demandé une orientation au CCPFV ou au CCFO. Ce document ne contient que les dispositions qui relèvent du mandat du GTE: il n'examine pas les dispositions qui sont toujours en cours d'examen par le CCFO (voir CX/FA 17/49/2 Add. 1), ou pour lesquelles le CCFA49 a demandé une orientation supplémentaire au CCPFV (voir REP 17/FA, para 14(ii), (iii)).

<sup>3</sup> CX/FA 15/47/8

<sup>4</sup> FA/47 CRD2

<sup>5</sup> CX/FA 16/48/7

<sup>6</sup> FA/48 CRD2

b. Au cours de la discussion sur les dispositions proposées pour les tocophérols (SIN 307a, b, c) dans la catégorie d'aliments 04.1.2.2 (Fruits séchés), certains membres ont noté que cet additif alimentaire est utilisé en tant qu'antioxydant dans toutes les sous-catégories de 04.1.2 (Fruits transformés). Cependant, d'autres membres ont noté le manque de clarté quant à la justification technologique de l'emploi des tocophérols dans les fruits transformés en général, et dans les normes de produits correspondant aux sous-catégories de la catégorie d'aliments 04.1.2.

c. Au cours de la discussion sur les dispositions proposées pour les tartrates (SIN 334, 335(ii), 337) dans les catégories d'aliments 04.1.2.2 (Fruits séchés), 04.1.2.3 (Fruits conserves au vinaigre, à l'huile ou en saumure), et 04.1.2.6 ((Pâtes à tartiner à base de fruits (par ex., « chutney » excluant les produits de la catégorie 04.1.2.5), il a été noté que les tartrates sont utilisés en tant que régulateurs de l'acidité dans les produits normalisés et non normalisés dans ces catégories d'aliments. Cependant, le GTP a également noté que les normes de produits correspondant à la catégorie d'aliments 04.1.2.2 n'autorisent pas les régulateurs de l'acidité et que les tartrates ne figurent pas dans les normes de produits correspondant aux catégories d'aliments 04.1.2.3 et 04.1.2.6.

d. Au cours de la discussion sur les dispositions relatives à l'alginate de propylène glycol (SIN 405) dans la catégorie d'aliments 04.1.2.5 (Confitures, gelées et marmelades), a été soulevée la question de son emploi en tant qu'épaississant dans les produits alimentaires relevant de cette catégorie d'aliments car la norme de produits correspondante (*Norme Codex pour les confitures, gelées et marmelades (CODEX STAN 296-2009)*) n'autorise que les épaississants du Tableau 3.

5. Le CCFA48 est convenu de retenir certaines dispositions à leur étape actuelle et de demander une clarification sur la justification technologique de l'additif concerné au comité de produits correspondant<sup>7</sup>:

a. Au Comité du Codex sur les graisses et les huiles (CCFO), une orientation sur l'emploi dans les catégories d'aliments:

- i. 02.1.2 « Graisses et huiles végétales »: des régulateurs de l'acidité en général et des tartrates (SIN 334, 335 (ii), 337) en particulier;
- ii. 02.1.3 « Saindoux, suif, huiles de poisson et autres graisses animales »: des émulsifiants en général et des esters polyglycéroliques d'acides gras (SIN 475), des esters polyglycéroliques de l'acide ricinoléique interestérifié (SIN 476) et de l'alginate de propylène glycol (SIN 405) en particulier; et des tartrates (SIN 334, 335 (ii), 337) en tant que régulateurs de l'acidité;

b. Au Comité du Codex sur les fruits et légumes traités (CCPFV), sur l'emploi dans les catégories d'aliments:

- i. 04.1.2 « Fruits transformés »: des antioxydants dans les fruits transformés en général et des tocophérols (SIN 307a, b, c) en particulier, dans les aliments normalisés et non normalisés pour toutes les sous-catégories;
- ii. 04.1.2.3 « Fruits conserves au vinaigre, à l'huile ou en saumure »: des tartrates (SIN 334, 335(ii), 337) en tant que régulateurs de l'acidité dans les produits relevant de la *Norme pour les fruits et légumes marinés fermentés (CODEX STAN 260-2011)*;
- iii. 04.1.2.5 « Confitures, gelées et marmelades »: de l'alginate de propylène glycol (SIN 405) en tant qu'épaississant dans les produits relevant de la *Norme pour les confitures, gelées et marmelades (CODEX STAN 296-2009)*;

6. Le CCFO25 a examiné les questions posées par le CCFA47 et le CCFA48<sup>8</sup> et soumis les réponses au CCFA49.<sup>9</sup> Le CCPFV28 a examiné les questions posées par le CCFA48<sup>10</sup> et a soumis les réponses au CCFA49.<sup>11</sup> Le CCFA49 est convenu de demander au GTE sur la NGAA pour le CCFA50 d'examiner les réponses du CCFP et du CCPFV et de préparer des propositions pour les dispositions concernées de la NGAA.<sup>12</sup>

<sup>7</sup> REP 16/FA, para. 65.

<sup>8</sup> REP17/FO, para 13 et Annexe II, partie A.

<sup>9</sup> CX/FA 17/49/2 Add. 1

<sup>10</sup> REP17/PFV, para 72-81.

<sup>11</sup> CX/FA 17/49/2

<sup>12</sup> REP17/FA para 14(i) et 16.

**Document de travail:**

7. Le GTE a publié deux circulaires pour observations. Le présent document contient les recommandations relatives à chaque disposition (adopter, adopter avec révision, interrompre, interrompre et transférer dans les sous-catégories comme il convient, demander des informations). Ces propositions reposent sur une approche consensuelle en tenant compte de l'alignement sur les normes de produits Codex correspondantes, les orientations fournies par les comités de produits concernés, et les observations sur les première et deuxième circulaires soumises par les membres du GTE. Ces recommandations reposent sur le « poids des éléments de preuve »; à savoir que davantage de poids a été donné aux observations contenant des justifications par rapport aux observations non étayées par une justification.

Conventions

8. Le présent document contient les projets et avant-projets des dispositions dans les catégories d'aliments 02.1.2 et 02.1.3 en relation avec les orientations demandées au CCFO, et dans les catégories d'aliments 04.1.2, 04.1.2.2, 04.1.2.3, 04.1.2.5 et 04.1.2.6 en relation avec les orientations demandées au CCPFV. Ces dispositions sont présentées sur le modèle des catégories d'aliments dans le Tableau 2 de la NGAA. Pour chaque catégorie d'aliments, les informations sur les normes de produits Codex correspondantes et l'emploi des additifs alimentaires dans ces normes de produits sont indiquées ainsi que la décision du GTP pour le CCFA45 ou le CCFA46 quant à la justification horizontale de l'emploi des émulsifiants, stabilisants et épaississants, ou des régulateurs de l'acidité, pour les catégories d'aliments qui apparaissent dans l'appendice du Tableau 3. Pour chaque disposition, les observations du CCPFV et du CCFO sur la justification technologique, la compilation des observations soumises par les membres du GTE sur les première et deuxième circulaires, et les informations pertinentes issues du CCFA49, sont fournies.

9. Les conventions suivantes ont été appliquées à la préparation du document de travail:

- Quand la proposition est de transférer la disposition relative à l'additif alimentaire de la catégorie d'aliments mère dans une sous-catégorie, la disposition d'origine dans la catégorie d'aliments mère sera ~~biffée~~ et la nouvelle disposition dans la sous-catégorie sera inscrite en **caractères gras**, aucune étape ne sera indiquée dans la colonne « Étape/adoptée ».

**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:****Catégorie d'aliments no. 02.1.2 Matières grasses et huiles végétales**

**Approche horizontale (FA/45 CRD2 Annexe FA/46 CRD 2 Annexe V):** régulateurs de l'acidité/ES&E non justifiés horizontalement

**Normes de produits correspondantes: 019-1981, 210-1999:** Autorisent certains antioxydants, antioxydants synergiques, et antimoussants; **033-1981:** N'autorisent pas d'additifs alimentaires (à l'exception des tocophérols)

Additif	SIN	Limite maximale (mg/kg)	Notes	Étape/ Adoptée	Catégorie fonctionnelle du SIN	Justification technologique fournie par le 28 <sup>ème</sup> CCFO	Observations du GTE	Proposition du GTE
ADIPATES	355, 356, 357, 359	3000	1	7	Régulateur de l'acidité	L'emploi des régulateurs de l'acidité dans la catégorie 02.1.2 n'est pas technologiquement justifié	<b>Chili, UE, RU, Malaisie, Chine:</b> Soutiennent l'interruption  <b>Etats-Unis:</b> autorisé dans les graisses et les huiles aux Etats-Unis à 3000 mg/kg en tant que régulateur de l'acidité	Interrompre
LÉCITHINE	322 (i)	30000		7	Antioxydant, Emulsifiant	Largement utilisé en tant qu'antioxydant dans les graisses et huiles animales, et/ou en tant qu'antioxydant synergique en combinaison avec les tocophérols et est technologiquement justifié, à l'exception des huiles vierges et des huiles d'olive; La lécithine pourrait	<b>Etats-Unis, UE, Chili, Inde:</b> Soutiennent l'adoption avec la nouvelle note « A l'exception de l'emploi dans les huiles vierges et les huiles d'olive. »  <b>Chine, RU, Malaisie:</b> Soutiennent	Adopter avec la nouvelle note « A l'exception de l'emploi dans les huiles vierges et les huiles d'olive. »

Additif	SIN	Limite maximale (mg/kg)	Notes	Étape/ Adoptée	Catégorie fonctionnelle du SIN	Justification technologique fournie par le 28 <sup>ème</sup> CCFO	Observations du GTE	Proposition du GTE
						être utilisée dans CS 19-1981 et CS 211-1999 en tant qu'alternative à d'autres antioxydants ou pour son effet synergiste avec d'autres antioxydants à des niveaux allant jusqu'à 30000 mg/kg	l'adoption avec la note 277 <sup>13</sup>  <b>Indonésie:</b> Soutient la LM de 20000 mg/kg et soutient l'ajout de la nouvelle note « A l'exception de l'emploi dans les huiles vierges et les huiles d'olive. »  <b>IFAC, FoodDrinkEurope:</b> Soutiennent l'adoption tel que cité  <b>ICGMA:</b> Soutient la proposition. La justification technologique existe pour l'emploi de la lécithine dans les huiles au-delà de celles citées dans la note.	
TARTRATES	334, 335(i), (ii), 336(i), (ii), 337	5000	45	4	Régulateur de l'acidité, Séquestrant, Stabilisant (Exaltateur d'arôme - SIN 334 seulement)	L'emploi des régulateurs de l'acidité dans la catégorie 02.1.2 n'est pas technologiquement justifié	<b>Malaisie, UE, RU, Chine:</b> Soutiennent l'interruption  <b>Inde:</b> Ne soutient pas l'interruption car l'Inde autorise l'emploi de l'acide	Interrompre

<sup>13</sup> **Note 277:** A l'exception des huiles vierges et pressées à froid et les produits relevant de la norme pour les huiles d'olive et les huiles de grignons d'olive (CODEX STAN 33-1981).

Additif	SIN	Limite maximale (mg/kg)	Notes	Étape/ Adoptée	Catégorie fonctionnelle du SIN	Justification technologique fournie par le 28 <sup>ème</sup> CCFO	Observations du GTE	Proposition du GTE
							tartrique dans cette catégorie	
CITRATE TRICALCIQUE	333(ii)	BPF		7	Régulateur de l'acidité, Sel émulsifiant, Agent affermissant, Séquestrant, Stabilisant	Technologiquement justifié en tant qu'antioxydants synergiques dans les produits relevant de la Norme pour les graisse et les huiles comestibles non visées par des normes individuelles (CODEX STAN19-1981) et la Norme pour les huiles végétales portant un nom spécifique (CODEX STAN 210-1999); N'est pas technologiquement justifié dans les produits relevant de la Norme pour les huiles d'olive et les huiles de grignons d'olive (CODEX STAN 33-1981)	<b>UE, RU, Malaisie:</b> Soutiennent l'adoption tel que cité  <b>ICGMA, FoodDrinkEurope:</b> Soutiennent l'adoption tel que cité	Adopter avec la note XS33
CITRATE TRIPOTASSIQUE	332(ii)	BPF		7	Régulateur de l'acidité, Sel émulsifiant, Séquestrant, Stabilisant		<b>Chine, UE, RU, Malaisie:</b> Soutiennent l'adoption tel que cité  <b>ICGMA, FoodDrinkEurope:</b> Soutiennent l'adoption tel que cité	Adopter avec la note XS33

**Catégorie d'aliments no. 02.1.3 Saindoux, suif, huiles de poisson et autres graisses animales**

**Approche horizontale (FA/45 CRD2 Annexe FA/46 CRD 2 Annexe V):** régulateurs de l'acidité/ES&E non justifiés horizontalement

**Normes de produits correspondantes: 019-1981:** Autorise certains antioxydants, antioxydants synergiques, et agents antimoussants; **211-1999:** Autorise certains colorants, antioxydants, et antioxydants synergiques

Additif	SIN	Limite maximale (mg/kg)	Notes	Étape/ Adoptée	Catégorie fonctionnelle du SIN	Justification technologique fournie par le 28 <sup>ème</sup> CCFO	Observations du GTE	Proposition du GTE
ADIPATES	355, 356,	3000	1	7	Régulateur de l'acidité	L'emploi des régulateurs de l'acidité	<b>Chili, UE, RU, Chine, Malaisie:</b> Soutiennent	Interrompre



Additif	SIN	Limite maximale (mg/kg)	Notes	Étape/ Adoptée	Catégorie fonctionnelle du SIN	Justification technologique fournie par le 28 <sup>ème</sup> CCFO	Observations du GTE	Proposition du GTE
	357, 359					dans la catégorie d'aliments 2.1.3 n'est pas technologiquement justifié.	l'interruption  <b>Etats-Unis:</b> autorisé dans les matières grasses et les huiles aux Etats-Unis à 3000 mg/kg en tant que régulateur de l'acidité	
LÉCITHINE	322 (i)	30000		7	Antioxydant, Emulsifiant	Un grand nombre d'antioxydants sont inclus dans CS 19-1981 et 211-199. La lécithine pourrait être utilisée en tant qu'alternative à d'autres antioxydants ou pour son effet synergique avec d'autres antioxydants. La lécithine peut être utilisée jusqu'à 30000 mg/kg	<b>UE, Inde, Malaisie:</b> Soutiennent l'adoption  <b>RU:</b> Approuve la proposition (à l'exception des huiles végétales vierges obtenues par pression et l'huile d'olive)  <b>Indonésie:</b> Soutient la LM de 20000 mg/kg  <b>IFAC, ICGMA, FoodDrinkEurope:</b> Soutiennent l'adoption tel que cité	Adopter
MONO- ET DI-GLYCÉRIDES D'ACIDES GRAS	471	100000		7	Antimoussant, Emulsifiant, Stabilisant	Peuvent être utilisées en tant qu'agent antimoussant dans les graisses et les huiles relevant de la Norme pour les graisses et les huiles comestibles non visées par des normes individuelles (CODEX STAN 19-1989) pour la friture en tant qu'alternative du polydiméthylsiloxane (SIN 900a), et ont été incluses dans le projet	<b>Indonésie, UE, RU, Malaisie:</b> Soutiennent l'adoption avec la note XS211 et la note « A utiliser dans l'huile de poisson seulement » et la note « A utiliser dans les huiles et les graisses de friture qui relèvent de la Norme pour les graisses et les huiles comestibles non visées par des normes individuelles	Adopter au niveau des BPF avec la note XS211 et la nouvelle note « A utiliser seulement en tant qu'émulsifiant dans l'huile de poisson au niveau des BPF, ou en tant qu'agent antimoussant dans les huiles et les graisses de friture relevant de la Norme pour les graisses et les huiles comestibles non

Additif	SIN	Limite maximale (mg/kg)	Notes	Étape/ Adoptée	Catégorie fonctionnelle du SIN	Justification technologique fournie par le 28 <sup>ème</sup> CCFO	Observations du GTE	Proposition du GTE
						de norme pour l'huile de poisson au niveau des BPF.	<p>(CODEX STAN 19-1981) »</p> <p><b>Canada:</b> Recommande de modifier la proposition comme suit:</p> <p>(1) Remplacer la LM par le niveau des BPF (la DJA étant « non limitée », et par la LM proposée dans le projet de norme pour l'huile de poisson);</p> <p>(2) Réviser la note proposée comme suit: « A utiliser seulement en tant qu'émulsifiant dans l'huile de poisson au niveau des BPF, ou en tant qu'antimoussant dans les huiles et les graisses de friture relevant de la <i>Norme pour les graisses et les huiles comestibles non visées par des normes individuelles</i> (CODEX STAN 19-1981) »;</p>	visées par des normes individuelles (CODEX STAN 19-1981) »;

Additif	SIN	Limite maximale (mg/kg)	Notes	Étape/ Adoptée	Catégorie fonctionnelle du SIN	Justification technologique fournie par le 28 <sup>ème</sup> CCFO	Observations du GTE	Proposition du GTE
							La note ci-dessus neutraliserait le besoin d'ajouter la note XS211  <b>IFAC:</b> Soutient l'adoption tel que proposé  <b>GOED:</b> soutient l'adoption	
ESTERS POLYGLYCÉROLIQUES D'ACIDES GRAS	475	20000		7	Emulsifiant	L'emploi des émulsifiants dans la catégorie d'aliments 2.1.3 (à l'exception des huiles de poisson) n'est pas technologiquement justifié.	<b>Chili:</b> Soutient la demande d'informations supplémentaires  <b>UE:</b> Soutient l'interruption si aucune information n'est fournie <b>RU:</b> N'autorise pas l'emploi dans la catégorie 2.1.3. La proposition n'est pas technologiquement justifiée	Interrompre
ESTERS POLYGLYCÉROLIQUES DE L'ACIDE RICINOLÉIQUE INTERESTÉRIFIÉ	476	10000		7	Emulsifiant	L'emploi des émulsifiants Dans la catégorie d'aliments 2.1.3 (à l'exception des huiles de poisson) n'est pas technologiquement justifié.	<b>Chili:</b> Soutient la demande d'informations supplémentaires  <b>UE:</b> Soutient l'interruption si aucune information n'est fournie  <b>RU:</b> N'autorise pas l'emploi dans la catégorie 2.1.3. La	Interrompre

Additif	SIN	Limite maximale (mg/kg)	Notes	Étape/Adoptée	Catégorie fonctionnelle du SIN	Justification technologique fournie par le 28 <sup>ème</sup> CCFO	Observations du GTE	Proposition du GTE
							proposition n'est pas technologiquement justifiée	
CITRATE BIACAIDE DE POTASSIUM	332(i)	BPF		7	Séquestrant	N'est pas dans la norme pour les huiles de poisson car l'emploi n'est pas technologiquement justifié dans ces produits (le GTE note aussi qu'il n'est pas autorisé dans les autres normes)	<b>UE, RU, Chine:</b> Soutiennent l'interruption	Interrompre
ALGINATE DE PROPYLENE GLYCOL	405	11000		7	Agent de charge, Support, Emulsifiant, Agent moussant, Gélifiant, Stabilisant, Épaississant	L'emploi des émulsifiants dans la catégorie d'aliments 2.1.3 (à l'exception des huiles de poisson) n'est pas technologiquement justifié.	<b>États-Unis:</b> autorisé dans les graisses et les huiles aux Etats-Unis à 11000 mg/kg en tant qu' ES&E  <b>Chili:</b> Soutient la demande d'informations supplémentaires  <b>UE:</b> Soutient l'interruption si aucune information n'est fournie  <b>RU:</b> N'autorise pas l'emploi dans la catégorie 2.1.3. La proposition n'est pas technologiquement justifiée  <b>FoodDrinkEurope:</b> Soutiennent l'adoption tel que cité	Interrompre
ALGINATE DE	401	BPF		7	Agent de charge,	L'emploi des	<b>UE, RU, Chine:</b>	Interrompre

Additif	SIN	Limite maximale (mg/kg)	Notes	Étape/Adoptée	Catégorie fonctionnelle du SIN	Justification technologique fournie par le 28 <sup>ème</sup> CCFO	Observations du GTE	Proposition du GTE
SODIUM					Support, Emulsifiant, Agent moussant, Gélifiant, Agent de glaçage, Humectant, Séquestrant, Stabilisant, Épaississant	émulsifiants dans la catégorie d'aliments 2.1.3 (à l'exception des huiles de poisson) n'est pas technologiquement justifié. L'alginate de sodium n'est pas dans la norme pour les huiles de poisson et n'est pas technologiquement justifié dans ce produit	Soutiennent l'interruption  <b>Chili:</b> Propose de demander des informations supplémentaires	
CITRATE BI-ACIDE DE SODIUM	331(i)	BPF		7	Séquestrant	N'est pas dans la norme pour les huiles de poisson car l'emploi n'est pas technologiquement justifié dans ces produits (le GTE note aussi qu'il n'est pas autorisé dans les autres normes)	<b>Chili:</b> Propose de demander des informations supplémentaires pour s'aligner sur CXS 19, CXS 210 et CXS 211.  <b>UE, RU, Chine:</b> Soutiennent l'interruption	Interrompre
TARTRATES	334, 335(i),(ii), 336(i),(ii), 337	5000	45	4	Régulateur de l'acidité, Séquestrant, Stabilisant (Exaltateur d'arôme - SIN 334 seulement)	L'emploi des régulateurs de l'acidité dans la catégorie d'aliments 02.1.3 n'est pas technologiquement justifié.	<b>Inde:</b> ne soutient pas l'interruption car elle autorise l'emploi de l'acide tartrique dans cette catégorie  <b>UE, RU, Chine:</b> Soutiennent l'interruption	Interrompre
CITRATE TRICALCIQUE	333(iii)	BPF		7	Séquestrant	N'est pas dans la norme pour les huiles de poisson car l'emploi n'est pas technologiquement justifié dans ces produits (le GTE note aussi qu'il n'est pas	<b>Chili:</b> Propose de demander des informations supplémentaires  <b>UE, RU, Chine:</b> Soutiennent l'interruption	Interrompre

Additif	SIN	Limite maximale (mg/kg)	Notes	Étape/ Adoptée	Catégorie fonctionnelle du SIN	Justification technologique fournie par le 28 <sup>ème</sup> CCFO	Observations du GTE	Proposition du GTE
						autorisé dans les autres normes)		
CITRATE TRIPOTASSIQUE	332(ii)	BPF		7	Séquestrant	N'est pas dans la norme pour les huiles de poisson car l'emploi n'est pas technologiquement justifié dans ces produits (le GTE note aussi qu'il n'est pas autorisé dans les autres normes)	<b>Chili:</b> Propose de demander des informations supplémentaires <b>UE, RU, Chine:</b> Soutiennent l'interruption	Interrompre

**Observations soumises par le Comité du Codex sur les fruits et légumes traités (CCPFV) sur l'emploi dans les catégories d'aliments:**

**Catégorie d'aliments no. 04.1.2 Fruits transformés**

**Normes de produits correspondantes:** aucune; de nombreuses normes de produits correspondent aux sous-catégories

Additif	SIN	Limite maximale (mg/kg)	Notes	Étape/ Adoptée	Catégorie fonctionnelle du SIN	Justification technologique fournie par le 28 <sup>ème</sup> CCFO	Observations du GTE	Proposition du GTE
TOCOPHÉROLS	307a, b, c	200			Antioxydant	Utilisés en tant qu'antioxydants dans la catégorie 04.1.2 dans les fruits transformés, cependant la plupart des normes de produits ne les autorisent pas.	<b>UE, RU:</b> Soutiennent la proposition <b>FoodDrinkEurope</b> : Soutiennent l'adoption tel que cité	Examiner les sous-catégories (le projet de disposition actuel est dans la catégorie 04.1.2.2, il y a des dispositions adoptées dans les catégories 04.1.2.8 et 04.1.2.9)

**Catégorie d'aliments no. 04.1.2.1 (Fruits surgelés)**

**Normes de produits correspondantes:** 52-1981, 69-1981, 75-1981, 76-1981, 103-1981: soit aucun additif alimentaire n'est autorisé soit elles autorisent l'acide ascorbique et citrique

Additif	SIN	Limite maximale (mg/kg)	Notes	Étape/ Adoptée	Catégorie fonctionnelle du SIN	Justification technologique fournie par le 28 <sup>ème</sup> CCFO	Observations du GTE	Proposition du GTE
TOCOPHÉROLS	307a, b, c	200			Antioxydant	Utilisés en tant qu'antioxydants dans la catégorie 04.1.2 pour les fruits transformés, cependant la plupart des normes de produits ne les autorise pas.	<b>UE, Chili:</b> Propose de demander des informations supplémentaires <b>RU:</b> N'autorise pas l'emploi dans la catégorie FC 4.1.2. La proposition n'est pas technologiquement justifiée	Ne pas transférer de la catégorie 04.1.2.2 – aucune information n'a été fournie sur l'emploi

**Catégorie d'aliments no. 04.1.2.2 (Fruits séchés)**

**Normes de produits correspondantes:** 67-1981, 130-1981: autorisent l'acide sorbique, le dioxyde de soufre, l'huile minérale (67-1981 seulement); 177-1991: autorise les antioxydants et les conservateurs dans la catégorie FC 04.1.2.2 de la NGAA.

Additif	SIN	Limite maximale (mg/kg)	Notes	Étape/ Adoptée	Catégorie fonctionnelle du SIN	Justification technologique fournie par le 28 <sup>ème</sup> CCFO	Observations du GTE	Proposition du GTE
TOCOPHÉROLS	307a, b, c	200		7	Antioxydant	Utilisés en tant qu'antioxydants dans la catégorie 04.1.2 pour les fruits transformés, cependant la plupart des normes de produits ne les autorise pas.	<b>Malaisie, RU, Inde:</b> Soutiennent l'adoption <b>Chine:</b> N'autorise pas l'emploi dans cette catégorie <b>UE:</b> Demande si la justification technologique a été fournie pour les produits non standardisés dans les sous-catégories. <b>FoodDrinkEurope:</b>	Adopter avec les notes XS67, XS130

Additif	SIN	Limite maximale (mg/kg)	Notes	Étape/ Adoptée	Catégorie fonctionnelle du SIN	Justification technologique fournie par le 28 <sup>ème</sup> CCFO	Observations du GTE	Proposition du GTE
							Soutiennent l'adoption tel que cité	

**Catégorie d'aliments no. 04.1.2.3 Fruits conserves au vinaigre, à l'huile ou en saumure**

**Normes de produits correspondantes: 260-2007:** citent certains antioxydants, régulateurs de l'acidité, antimoussants, colorants, agents affermissants, exaltateurs d'arôme, conservateurs, séquestrants, et édulcorants

Additif	SIN	Limite maximale (mg/kg)	Notes	Étape/ Adoptée	Catégorie fonctionnelle du SIN	Justification technologique fournie par le 28 <sup>ème</sup> CCFO	Observations du GTE	Proposition du GTE
TARTRATES	334, 335(i), (ii), 336(i), (ii), 337	BPF	45	7	Régulateur de l'acidité, Séquestrant, Stabilisant (Exaltateur d'arôme - SIN 334 seulement)	Les régulateurs de l'acidité sont autorisés dans la Norme pour les fruits et légumes (CODEX STAN 260-2007) et l'emploi des tartrates dans les produits relevant de cette norme est technologiquement justifié	<p><b>Brésil:</b> l'acide tartrique (SIN 334) est autorisé en tant qu'acidulant et en tant que régulateur de l'acidité dans les fruits en conserve, avec une LM de 0,1g /100g (1000mg/kg) en conformité avec la législation (RDC n. 08/2013)</p> <p><b>RU:</b> Soutient l'emploi dans cette catégorie</p> <p><b>UE, Inde:</b> Soutiennent l'adoption</p> <p><b>Chine:</b> N'autorise pas l'emploi dans</p>	Adopter à une LM de 1000 mg/kg



Additif	SIN	Limite maximale (mg/kg)	Notes	Étape/ Adoptée	Catégorie fonctionnelle du SIN	Justification technologique fournie par le 28 <sup>ème</sup> CCFO	Observations du GTE	Proposition du GTE
							cette catégorie	
<b>TOCOPHÉROLS</b>	<b>307a, b, c</b>	<b>200</b>			<b>Antioxydant</b>	Utilisés en tant qu'antioxydants dans la catégorie 04.1.2 dans les fruits transformés, cependant la plupart des normes ne les autorise pas.	<b>UE, Chili:</b> Soutiennent une demande d'informations supplémentaires  <b>RU:</b> N'autorise pas dans la catégorie 4.1.2.3	Ne pas transférer de la catégorie 04.1.2.2 – aucune information n'a été fournie sur l'emploi

**Catégorie d'aliments no. 04.1.2.4 (Fruits en boîte ou en bocaux (pasteurisés))**

**Normes de produits correspondantes:** de nombreuses normes de produits, dont la majorité n'autorise qu'un emploi limité de certains additifs alimentaires. Celles qui contiennent des antioxydants citent l'acide ascorbique pour cette fonction. Aucune ne cite les tocophérols. Seule 254-2007 cite une référence générale aux dispositions dans la catégorie 04.1.2.4 de la NGAA.

Additif	SIN	Limite maximale (mg/kg)	Notes	Étape/ Adoptée	Catégorie fonctionnelle du SIN	Justification technologique fournie par le 28 <sup>ème</sup> CCFO	Observations du GTE	Proposition du GTE
<b>TOCOPHÉROLS</b>	<b>307a, b, c</b>	<b>200</b>			<b>Antioxydant</b>	Utilisés en tant qu'antioxydants dans la catégorie 04.1.2 dans les fruits transformés, cependant la plupart des normes ne les autorise pas	<b>UE, Chili:</b> Soutiennent une demande d'informations supplémentaires  <b>RU:</b> N'autorise pas l'emploi dans la catégorie 4.1.2.4. La proposition n'est pas technologiquement justifiée	Ne pas transférer de la catégorie 04.1.2.2 – aucune information n'a été fournie sur l'emploi

**Catégorie d'aliments no. 04.1.2.5 Confitures, gelées et marmelades**

**Normes de produits correspondantes: 296-2009:** Autorisent les régulateurs de l'acidité, les antimoussants, les agents affermissants, les conservateurs et les épaississants du Tableau 3. Elles citent aussi certains régulateurs de l'acidité, antimoussants et conservateurs

Additif	SIN	Limite maximale (mg/kg)	Notes	Étape/ Adoptée	Catégorie fonctionnelle du SIN	Justification technologique fournie par le 28 <sup>ème</sup> CCFO	Observations du GTE	Proposition du GTE
ALGINATE DE PROPYLÈNE GLYCOL	405	20000		7	Agent de charge, Support, Emulsifiant, Agent moussant, Gélifiant, Stabilisant, Épaississant	La Norme pour les confitures, gelées et marmelades (CODEX STAN 296-2009) fait référence aux épaississants utilisés conformément au Tableau 3 de la NGAA. Une délégation a signalé que SIN 405 était utilisé en tant que stabilisant dans des produits non normalisés. <sup>14</sup>	<p><b>Inde:</b> Soutiennent l'adoption</p> <p><b>RU, Chine:</b> Soutiennent l'adoption, autorisent l'emploi à 5000 mg/kg</p> <p><b>UE:</b> Demande une clarification quant aux produits non standardisés dans lesquels il est utilisé, demande s'il est approprié de faire référence aux « emplois diététiques spéciaux » dans cette catégorie</p> <p><b>IFAC, FoodDrinkEurope:</b> Soutiennent l'adoption tel que cité</p> <p><b>ICGMA:</b> Soutient l'adoption, indique que l'additif est utilisé en tant que stabilisant dans les confitures., gelée et</p>	Adopter avec les notes XS296 et « A utiliser seulement dans les produits destinés à une transformation ultérieure ou à des emplois diététiques spéciaux, à teneur réduite ou faible en sucre, ou dans lesquels les propriétés édulcorantes ont été remplacées entièrement ou partiellement par des additifs alimentaires ».

<sup>14</sup> CODEX STAN 296-2009 indique spécifiquement qu'elle ne s'applique pas aux produits destinés à une transformation ultérieure ou à des fins diététiques spéciales, à teneur réduite ou faible en sucre, ou dans lesquels les propriétés édulcorantes ont été remplacées entièrement ou partiellement par des additifs alimentaires édulcorants.

Additif	SIN	Limite maximale (mg/kg)	Notes	Étape/ Adoptée	Catégorie fonctionnelle du SIN	Justification technologique fournie par le 28 <sup>ème</sup> CCFO	Observations du GTE	Proposition du GTE
							marmelades à un niveau qui ne dépasse pas 0,4 pour cent du poids du produit fini, conformément au Code CFR américain. Demande d'envisager l'adoption d'un emploi plus large dans les confitures et les gelées et moins de notes restrictives	
TOCOPHÉROLS	307a, b, c	200			Antioxydant	Utilisés en tant qu'antioxydants dans la catégorie 04.1.2 dans les fruits transformés, cependant la plupart des normes de produits ne les autorise pas.	<b>UE, Chili:</b> Soutiennent une demande d'informations supplémentaires <b>RU:</b> N'autorise pas l'emploi dans la catégorie 4.1.2.5. La proposition n'est pas technologiquement justifiée	Ne pas transférer de la catégorie 04.1.2.2 – aucune information n'est fournie sur l'emploi

**Catégorie d'aliments no. 04.1.2.6 (Pâtes à tartiner à base de fruits (par exemple « chutney ») autres que les produits dans la catégorie 04.1.2.5)**

**Normes de produits correspondantes:** 160-1987: cite certains régulateurs de l'acidité et conservateurs.

Additif	SIN	Limite maximale (mg/kg)	Notes	Étape/ Adoptée	Catégorie fonctionnelle du SIN	Justification technologique fournie par le 28 <sup>ème</sup> CCFO	Observations du GTE	Proposition du GTE
---------	-----	-------------------------	-------	----------------	--------------------------------	---	---------------------	--------------------

Additif	SIN	Limite maximale (mg/kg)	Notes	Étape/ Adoptée	Catégorie fonctionnelle du SIN	Justification technologique fournie par le 28 <sup>ème</sup> CCFO	Observations du GTE	Proposition du GTE
TOCOPHÉROLS	307a, b, c	200			Antioxydant	Utilisés en tant qu'antioxydants dans la catégorie 04.1.2 dans les fruits transformés, cependant la plupart des normes de produits ne les autorise pas.	<b>UE, Chili:</b> Soutiennent une demande d'informations supplémentaires  <b>RU:</b> : N'autorise pas l'emploi dans la catégorie 4.1.2.6. La proposition n'est pas technologiquement justifiée	Ne pas transférer de la catégorie 04.1.2.2 – aucune information n'est fournie sur l'emploi

**Catégorie d'aliments no. 04.1.2.7 (Fruits confits)**

Normes de produits correspondantes: aucune

Additif	SIN	Limite maximale (mg/kg)	Notes	Étape/ Adoptée	Catégorie fonctionnelle du SIN	Justification technologique fournie par le 28 <sup>ème</sup> CCFO	Observations du GTE	Proposition du GTE
TOCOPHÉROLS	307a, b, c	200			Antioxydant	Utilisés en tant qu'antioxydants dans la catégorie 04.1.2 dans les fruits transformés, cependant la plupart des normes de produits ne les autorise pas.	<b>UE, Chili:</b> Soutiennent une demande d'informations supplémentaires  <b>RU:</b> N'autorise pas l'emploi dans la catégorie 4.1.2.6. La proposition n'est pas technologiquement justifiée	Ne pas transférer de la catégorie 04.1.2.2 – aucune information n'est fournie sur l'emploi

**Catégorie d'aliments no. 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)**

**Normes de produits correspondantes:** 240-2003 (Produits aqueux à base de noix de coco): cite certains agents de blanchiment, des ES&E, et des conservateurs; 314R-2013 (Pâte de datte): aucun additif n'est autorisé

Additif	SIN	Limite maximale (mg/kg)	Notes	Étape/adopté	Catégorie fonctionnelle du SIN	Les informations sur les dispositions adoptées existantes relatives aux tocophérols dans la catégorie 04.1.2.8 sont fournies à titre d'information seulement
TOCOPHÉROLS	307a, b, c	150	XS240, XS314R	2016	Antioxydant	

**Catégorie d'aliments no. 04.1.2.9 (Desserts à base de fruits, y compris les desserts à base d'eau aromatisée aux fruits)**

**Normes de produits correspondantes:** aucune.

Additif	SIN	Limite maximale (mg/kg)	Notes	Étape/adopté	Catégorie fonctionnelle du SIN	Les informations sur les dispositions adoptées existantes relatives aux tocophérols dans la catégorie 04.1.2.9 sont fournies à titre d'information seulement
TOCOPHÉROLS	307a, b, c	150	15	2016	Antioxydant	

**Catégorie d'aliments no. 04.1.2.10 (Produits à base de fruits fermentés)**

**Normes de produits correspondantes:** 260-2007: cite certains régulateurs de l'acidité, antimoussants, antioxydants, colorants, agents affermissants, exaltateurs d'arôme, conservateurs, séquestrants et édulcorants

Additif	SIN	Limite maximale (mg/kg)	Notes	Étape/Adoptée	Catégorie fonctionnelle du SIN	Justification technologique fournie par le 28 <sup>ème</sup> CCFO	Observations du GTE	Proposition du GTE
TOCOPHÉROLS	307a, b, c	200			Antioxydant	Utilisés en tant qu'antioxydants dans la catégorie 04.1.2 dans les fruits transformés, cependant la plupart des normes de produits ne les autorise pas.	<b>UE:</b> Soutiennent une demande d'informations supplémentaires <b>RU:</b> Ne souscrit pas à la proposition, la justification technologique est absente	Ne pas transférer de la catégorie 04.1.2.2 – aucune information n'est fournie sur l'emploi

**Catégorie d'aliments no. 04.1.2.11 (Pâtes à base de fruits utilisées en pâtisserie)**

Normes de produits correspondantes: aucune

Additif	SIN	Limite maximale (mg/kg)	Notes	Étape/adopté	Catégorie fonctionnelle du SIN	Les informations sur les dispositions adoptées existantes relatives aux tocophérols dans la catégorie 04.1.2.11 sont fournies à titre d'information seulement
TOCOPHÉROLS	307a, b, c	150		2016	Antioxydant	

**Catégorie d'aliments no. 04.1.2.12 (Fruits cuits)**

Normes de produits correspondantes: aucune

Additif	SIN	Limite maximale (mg/kg)	Notes	Étape/Adoptée	Catégorie fonctionnelle du SIN	Justification technologique fournie par le 28 <sup>ème</sup> CCFO	Observations du GTE	Proposition du GTE
TOCOPHÉROLS	307a, b, c	200			Antioxydant	Utilisés en tant qu'antioxydants dans la catégorie 04.1.2 dans les fruits transformés, cependant la plupart des normes de produits ne les autorise pas.	<b>UE, Chili:</b> Soutiennent une demande d'informations supplémentaires  <b>RU:</b> Ne souscrit pas à la proposition, la justification technologique est absente	Interromptre

**Annexe 2: Avant-projet de dispositions relatives aux esters de lutéine issus de *Tagetes erecta* (SIN 161b(iii)) et à l'acide octénylsuccinique (OSA) gomme arabique modifiée (SIN 423) dans le Tableau 3**

1. Entres autres, le CCFA49 a demandé au GTE sur la NGAA pour le CCFA50 d'examiner:<sup>1</sup>
  - L'avant-projet de dispositions relatives aux esters de lutéine issus de *Tagetes erecta* (SIN 161b(iii)) et à l'acide octénylsuccinique (OSA) gomme arabique modifiée (SIN 423) dans le Tableau 3

**Historique**

2. La 82<sup>ème</sup> réunion du Comité mixte FAO/OMS d'experts des additifs alimentaires (JECFA) a évalué l'innocuité des esters de lutéine issus de *Tagetes erecta* (SIN 161b(iii)) et de l'acide octénylsuccinique (OSA) gomme arabique modifiée (SIN 423). Cette étude a permis d'établir une dose journalière admissible « non spécifiée » pour les deux additifs alimentaires. De ce fait, le 82<sup>ème</sup> JECFA a recommandé au CCFA50 d'inclure les dispositions relatives aux deux additifs alimentaires dans le Tableau 3 de la NGAA et de distribuer les dispositions pour observations à l'étape 3.<sup>2</sup> Le CCFA49 est convenu d'inclure les dispositions relatives aux esters de lutéine issus de *Tagetes erecta* (SIN 161b(iii)) et à l'acide octénylsuccinique (OSA) gomme arabique modifiée (SIN 423) dans le Tableau 3 de la NGAA et a demandé au GTE sur la NGAA pour le CCFA50 de distribuer ces dispositions du Tableau 3 pour observations à l'étape 3.<sup>3</sup>
3. Le CCFA49 est par ailleurs convenu que les propositions de nouvelles dispositions relatives à l'emploi des esters de lutéine issus de *Tagetes erecta* (SIN 161b(iii)) et de l'acide octénylsuccinique (OSA) gomme arabique modifiée (SIN 423) dans les catégories d'aliments contenues dans l'Appendice du Tableau 3 seraient fournies en réponse à la lettre circulaire demandant des propositions de nouvelles et/ou de la révision des dispositions relatives aux additifs alimentaires adoptées<sup>4</sup>.

**Document de travail**

4. Le GTE a publié deux circulaires pour observations. Le présent document se divise en deux appendices:
  - a. L'Appendice 1 contient les recommandations relatives à l'avant-projet de dispositions du Tableau 3 relatives aux esters de lutéine issus de *Tagetes erecta* (SIN 161b(iii)) et à l'acide octénylsuccinique (OSA) gomme arabique modifiée (SIN 423). Les dispositions à l'étude sont présentées selon le modèle du Tableau 3 de la NGAA.
  - b. L'Appendice 2 contient les recommandations de la Présidence du GTE sur la procédure relative à l'examen des projet et avant-projet de dispositions du Tableau 3. L'Appendice 2 présente la discussion générale sur le sujet.
5. Le présent document formule des recommandations. Ces recommandations reposent sur une approche consensuelle en tenant compte de l'alignement sur les normes de produits Codex correspondantes et les observations sur les première et deuxième circulaires soumises par les membres du GTE. Ces recommandations reposent sur le « poids des éléments de preuve »; à savoir que davantage de poids a été donné aux observations contenant des justifications par rapport aux observations non soutenues par une justification.

---

<sup>1</sup> REP 17/FA, para. 109.

<sup>2</sup> CX/FA 17/49/3, para. 19 et Tableau 1.

<sup>3</sup> REP17/FA para. 30 et 109, et Annexe II.

<sup>4</sup> REP17/FA para. 30 et Annexe II.

**Appendice 1 - Partie 1 – Dispositions du Tableau 3 relative aux esters de lutéine issus de *Tagetes erecta* (SIN 161b(iii))**

Le GTE a publié deux circulaires pour observations. La première circulaire a demandé des observations sur le projet et l'avant-projet de dispositions du Tableau 3 relatives à SIN 161b(iii). En réponse à la première circulaire, les membres du GTE ont proposé d'inscrire SIN 161b(iii) en tant qu'acceptable dans les aliments relevant de certaines normes de produits. La deuxième circulaire a divisé ces propositions en trois catégories et a demandé des observations:

Proposition 1- normes de produits ayant une provision générale pour les additifs du Tableau 3 appartenant à une catégorie fonctionnelle spécifiée: a été proposé l'emploi de SIN 161b(iii) dans CODEX STAN 117-1981. CODEX STAN 117-1981 autorise de façon générale les additifs du tableau 3 de la catégorie fonctionnelle « colorant ».

Proposition 2 – normes de produits ayant des provisions pour certains additifs du Tableau 3 appartenant à une catégorie fonctionnelle spécifiée: a été proposé l'emploi de SIN 161b(iii) dans CODEX STAN 87-1981. CODEX STAN 87-1981 autorise certains additifs du Tableau 3 appartenant à la catégorie fonctionnelle « colorant » quand ils sont utilisés à des fins de décoration en surface seulement.

Proposition 3 – normes de produits qui n'autorisent pas actuellement les additifs du Tableau 3 appartenant à une catégorie fonctionnelle spécifiée: a été proposé l'emploi de SIN 161b(iii) dans CODEX STAN 105-1981 et 141-1983. Ces normes n'autorisent pas actuellement l'emploi de colorants.

Les membres du GTE ont exprimé leur soutien général pour l'adoption d'une disposition relative à SIN 161b(iii) dans le Tableau 3 en réponse aux deux circulaires. Cependant, les membres du GTE ont exprimé des opinions différentes quant aux propositions sur l'emploi de SIN 161b(iii) dans les aliments relevant de certaines normes de produits. Ces propositions, la compilation des observations des membres du GTE sur ces propositions, et la recommandation relative à chaque proposition sont présentées ci-après:

SIN	Additif	Catégorie fonctionnelle du SIN	Étape	Acceptable, y compris les aliments relevant des normes de produits suivantes	Observations du GTE*	Recommandation du GTE
161b(iii)	Esters de lutéine issus de <i>Tagetes erecta</i>	Colorant	3	<b>Proposition 1:</b> Ajouter CODEX STAN 117-1981 « Bouillons et consommés »	<b>UE:</b> Pourrait accepter (avant l'alignement, la norme renvoyait à « tout colorant cité dans le Tableau III de la NGAA »). <b>Japon, Brésil, Chili, Inde, Etats-Unis, IACM:</b> Soutiennent l'adoption <b>ICGA:</b> Soutient la Proposition 1 n'a pas d'objection à l'associer par ex., à la Proposition 2 <b>ICGMA, UE, Specialty Food Ingredients:</b> Soutiennent l'adoption. Nous avons une préférence pour la Proposition 1. <b>NATCOL:</b> A l'origine des trois propositions. Soutient les propositions 1, 2 & 3.	Adopter avec CODEX STAN 117-1981* « La nécessité d'ajouter CODEX STAN 117-1981 à la disposition pourrait être neutralisée par la décision du GT sur l'Alignement de ne pas citer les normes ayant une provision générale dans certaines dispositions du Tableau 3 (voir le point de l'ordre du jour 4(b))



				<p><b>Proposition 2:</b> Ajouter CODEX STAN 87-1981 « Chocolat et produits à base de chocolat »</p>	<p><b>UE:</b> Poursuivre l'examen. La justification technologique devrait être fournie plutôt que de demander les raisons pour lesquelles l'emploi ne serait pas approprié.</p> <p>Note: A l'origine, CS 87-1981 ne faisait référence qu'au SIN 175 Or et au SIN 174 Argent. L'exercice d'alignement a reconnu et accepté les dispositions relatives aux colorants adoptées dans la catégorie 5.1.4.</p> <p><b>NATCOL:</b> A formulé les trois propositions. Soutient les propositions 1, 2 &amp; 3.</p> <p><b>FoodDrinkEurope:</b> Soutient la Proposition 2</p> <p><b>Présidence du GTE</b> – de nombreuses dispositions sont adoptées dans la catégorie 5.1.4 avec la note 183 (A utiliser pour les décorations de surface seulement) cependant le Tableau 3 cite de nombreux colorants, sans y joindre CS 87-1981</p>	Poursuivre l'examen
				<p><b>Proposition 3:</b> Ajouter CODEX STAN 105-1981 « Cacaos en poudre » et 141-1983 « Tourteau de cacao »</p>	<p><b>UE:</b> S'oppose fermement à l'emploi des colorants dans les aliments relevant de CS 105-1981 et de CS 141-1983. Le besoin technologique de colorants a (probablement) été examiné et non reconnu pour ces normes. Mélanger des colorants avec le cacao en poudre, le tourteau de cacao, le gâteau de cacao etc. tromperait le consommateur quant à la nature du produit.</p> <p><b>Brésil:</b> Ne souscrit pas à l'emploi de colorants dans ces produits (tourteau de cacao, cacao en poudre, gâteau de cacao), parce que ce serait tromper le consommateur concernant les caractéristiques intrinsèques des produits à base de chocolat, en contradiction avec le point 3.2 de la NGAA.</p> <p><b>NATCOL:</b> A l'origine des trois propositions. Soutient les propositions 1, 2 &amp; 3.</p>	Ne pas ajouter CODEX STAN 105-1981 ou 141-1983 dans les dispositions du Tableau 3 relatives au SIN 161b(iii)

\*RU Observations générales sur l'Annexe 2, Appendice 1, Partie 1: Pour le SIN 161b(iii) des dispositions devraient être prévues seulement pour les Tableaux 1 and 2 de la NGAA avec une note (Limite maximale individuellement ou pour la combinaison des colorants alimentaires avec la limite maximale combinée). Les prochaines propositions du RU pour l'emploi de SIN 161b(iii) conformément aux Tableaux 1 et 2 seront soumises en réponse à la lettre circulaire demandant des propositions de nouvelles et/ou de la révision des dispositions relatives aux additifs alimentaires adoptés:

Fromage fondu aromatisé – LM =100 mg/kg

Confitures, gelées et marmelades – LM =100 mg/kg

Pâte de poisson et pâte de crustacés et produits à base de poisson fermenté - LM=100 mg/kg

**Appendice 1, Partie 2 – Disposition du Tableau 3 relative à l'acide octénylsuccinique (OSA) gomme arabique modifiée (SIN 423)**

Le GTE a publié deux circulaires pour observations. Les première et deuxième circulaires ont demandé des observations sur l'avant-projet de dispositions du Tableau 3 relatives au SIN 423. Les membres du GTE ont exprimé un soutien général pour l'adoption d'une disposition pour le SIN 161b(iii) dans le Tableau 3 en réponse aux deux circulaires. En réponse à la deuxième circulaire, une proposition a été soumise par les membres du GTE d'inscrire la SIN 423 en tant qu'acceptable dans les aliments relevant des normes de produit ayant une provision générale pour les additifs alimentaires appartenant à la catégorie fonctionnelle « émulsifiant » ou « agent affermissant ». Cependant, comme la proposition d'ajouter CODEX STAN 117-1981 à la disposition a été soumise en réponse à la deuxième circulaire, le GTE n'a pas eu la possibilité de commenter cette proposition.

Proposition 1- disposition telle quelle: Les membres du GTE ont exprimé un soutien général pour l'adoption d'une disposition pour SIN 423 dans le Tableau 3.

Proposition 2 – normes de produits ayant une provision générale pour les additifs du Tableau 3 d'une catégorie fonctionnelle spécifiée: a été proposé l'emploi de SIN 423 dans CODEX STAN 13-1981, 66-1981, 117-1981, 309R-2011, et 254-2007. Ces normes ont toutes été alignées sur la NGAA, sont inscrites dans la section du Tableau 3 pour les « Références aux normes de produits pour les additifs du Tableau 3 de la NGAA », et autorisent d'une façon générale les additifs du Tableau 3 appartenant aux catégories fonctionnelles d'« émulsifiant » ou d'« agent affermissant »..

La compilation des observations soumises par les membres du GTE et une recommandation relative à la disposition, sont présentées ci-après:

SIN	Additif	Catégorie fonctionnelle du SIN	Étape	Acceptable, y compris les aliments relevant des normes de produits suivantes	Observations du GTE*	Recommandation de la Présidence du GTE
423	Acide octénylsuccinique (OSA) gomme arabique modifiée	Emulsifiant, Agent affermissant	3	<b>Proposition 1:</b> adopter telle quelle	<b>Japon, Brésil, Chili, Inde, Malaisie, Etats-Unis, ICGMA, FoodDrinkEurope:</b> Soutiennent l'adoption	Voir la recommandation relative à la Proposition 2.
				<b>Proposition 2:</b> Ajouter CODEX STAN 13-1981, 66-1981, 117-1981, 309R-2011, et 254-2007	<b>Japon:</b> Propose d'ajouter les normes de produits citées. Elles autorisent les émulsifiants et les agents affermissants inscrits dans le Tableau 3 de la NGAA.	Adopter avec CODEX STAN 13-1981, 66-1981, 117-1981, 309R-2011, et 254-2007*  * Le besoin d'ajouter CODEX STAN 117-1981 à la disposition pourrait être neutralisée par la décision du GT sur l'Alignement de ne pas citer les normes ayant une provision générale dans certaines dispositions du Tableau 3 (voir le point de l'ordre du jour 4(b))

\*RU Observations générales sur l'Annexe 2, Appendice 1, Partie 2: il devrait être attribué au SIN 423 des dispositions seulement dans les Tableaux 1 et 2 de la NGAA. Les prochaines propositions du RU pour l'emploi de SIN 423 conformément aux Tableaux 1 et 2 seront soumises en réponse à la lettre circulaire demandant des propositions de nouvelles et/ou de la révision des dispositions relatives aux additifs alimentaires adoptées:

Fruits et légumes glacés en boîte 10 g / kg;

Sauces 10 g / kg;

Boissons à valeur énergétique réduite et boissons à base de jus 1 g / kg.

## Appendice 2 – Proposition de la Présidence du GTE: Procédures relatives à l'examen des projets et avant-projets de dispositions du Tableau 3

### A) Procédure initiale

La deuxième circulaire présentait la proposition de la Présidence du GTE d'établir les critères et la procédure pour l'inclusion des dispositions du Tableau 3 dans la procédure par étapes à l'étape 2 et la distribution de ces dispositions à l'étape 3. Cette proposition contenait les recommandations 1 et 2 ci-dessous, et a été soumise pour examen dans le but de préserver les ressources du CCFA en assurant que le Comité n'examinerait pas les dispositions dans le GTE et le GTP sur la NGAA qui avaient déjà recueilli un consensus.

Lors de la présentation de cette proposition, la Présidence a noté que les principaux critères pour l'inclusion d'un additif alimentaire dans le Tableau 3 de la NGAA sont bien établis et précis. Les principaux critères sont que l'additif alimentaire ait:

- a. une DJA du JECFA qui soit « non spécifiée »; et
- b. un numéro SIN et une catégorie fonctionnelle

Le CCFA a manqué de cohérence dans le processus suivi par le Comité pour recommander les dispositions pour adoption dans le Tableau 3 de la NGAA. A certaines sessions, le CCFA a adopté une disposition pour un additif dans le Tableau 3 de la NGAA à la même session que celle où il a reçu l'évaluation du JECFA en tant que « non spécifiée » pour l'additif dans le cadre du Point de l'ordre du jour permanent 3(a) *QUESTIONS D'INTÉRÊT DÉCOULANT DE LA FAO ET DE L'OMS ET DE LA ## RÉUNION DU COMITÉ MIXTE D'EXPERTS DES ADDITIFS ALIMENTAIRES (JECFA)*. A d'autres sessions, inversement, le CCFA a distribué la disposition du Tableau 3 pour observations par le GTE sur la NGAA avant l'adoption de la disposition du Tableau 3 à la session suivante.

Soucieux des ressources du CCFA, ainsi que de la nécessité de suivre le processus par étapes, la Présidence recommande au GTE, et par suite au 50<sup>ème</sup> CCFA, d'examiner les critères 1 et 2 présentés ci-dessus en tant que critères pour la soumission automatique d'une disposition relative à un additif du Tableau 3 dans le processus par étapes à l'étape 2.

#### **Recommandation 1:**

La Présidence recommande au GTP de recommander à la plénière de suivre les critères suivants pour la soumission automatique d'une disposition relative à un additif alimentaire du Tableau 3 dans le processus par étapes à l'étape 2.

- 1) une DJA du JECFA qui soit « non spécifiée »; et
- 2) un numéro SIN et une catégorie fonctionnelle

Dans le cas où un additif a une DJA « non spécifiée » et un numéro SIN et une catégorie fonctionnelle, la publication de la DJ A du JECFA « non spécifiée » au point 3(a) de l'ordre du jour avant la session plénière peut être considérée comme distribution de la disposition pour observations à l'étape 3. Ainsi, le Comité pourrait recommander la confirmation de la disposition à l'étape 5/8 à la même session que celle où le Comité a reçu l'évaluation du JECFA en tant que « non spécifiée » pour l'additif. Si le CCFA ne trouve pas un consensus sur l'adoption, la disposition sera distribuée pour observations et décision à la prochaine session. Cette procédure serait alignée sur le processus par étapes et préserverait par ailleurs les ressources du CCFA en assurant que le Comité n'examine pas les dispositions dans le GTE et le GTP pour lesquelles un consensus a déjà été recueilli.

**Recommandation 2:**

Dans le cas où un additif répond aux critères examinés dans la Recommandation 1, la publication de la DJA du JECFA « non spécifiée » au Point de l'ordre du jour permanent 3(a) *QUESTIONS D'INTÉRÊT DÉCOULANT DE LA FAO ET DE L'OMS ET DE LA ## RÉUNION DU COMITÉ MIXTE D'EXPERTS DES ADDITIFS ALIMENTAIRES (JECFA)* peut être considérée comme la distribution de la disposition pour observations à l'étape 3. Ainsi, le CCFA peut recommander la confirmation de la disposition pour observations à l'étape 5/8 à la même session que celle où le Comité examine l'évaluation du JECFA en tant que « non spécifiée » pour l'additif.

Observations du GTE sur les recommandations 1 et 2:

**Japon:** Le Japon salue les efforts des États-Unis en tant que Président à diriger le GTE sur la NGAA. Nous souhaitons présenter des observations générales sur la proposition de la Présidence GTE concernant les critères pour l'inclusion des dispositions du Tableau 3 dans le processus par étapes à l'étape 2 et la distribution de ces dispositions à l'étape 3 comme suit:

Le Japon soutient les deux recommandations proposées car de telles pratiques préserveront les ressources du CCFA et s'aligneront sur les procédures Codex. Pour être plus efficace et plus clair, le Japon souhaiterait faire une proposition supplémentaire sur la question.

Dans la pratique actuelle, les documents du Point 3(a) de l'ordre du jour n'incluent que: 1) le numéro SIN; 2) le nom de l'additif alimentaire; 3) la dose journalière admissible (DJA) et autres recommandations d'ordre toxicologique et relatives à l'innocuité, et les informations sur l'exposition alimentaire; et 4) les mesures recommandées par le CCFA.

Le Japon suggère que le projet de dispositions du Tableau 3 de la NGAA soit aussi inclus dans le document du Point 3(a) de l'ordre du jour. Ceci, parce que les membres du Codex ont besoin de vérifier si les informations requises sont incluses dans le Tableau 3 de la NGAA, à savoir, le numéro SIN, le nom de l'additif, la catégorie fonctionnelle et qu'il réponde au fait d'être Acceptable, y compris dans les aliments relevant des normes de produits suivantes. En particulier, il est important que le CCFA examine si l'additif du Tableau 3 proposé est acceptable pour un emploi dans les aliments relevant de certaines normes pour lesquelles les travaux d'alignement ont déjà été réalisés. Certaines normes de produits autorisent les additifs alimentaires du Tableau 3 appartenant à certaines catégories fonctionnelles de façon générale. Quand les additifs alimentaires à l'étude par le CCFA appartiennent à ces catégories fonctionnelles, les numéros de référence de ces normes de produits devraient être spécifiés dans la colonne « Acceptable, y compris dans les aliments relevant des normes de produits suivantes » comme point de départ de la discussion. A titre de référence, nous souhaitons donner un exemple d'avant-projet de dispositions relatives aux additifs alimentaires pour les esters de lutéine issus de *Tagetes erecta* (SIN 161b(iii)) et l'acide octénylsuccinique (OSA) gomme arabique modifiée (SIN 423) dans le Tableau 3 de la NGAA dans le tableau ci-dessous.

**Tableau. Avant-projet de dispositions relatives aux additifs alimentaires du Tableau 3 de la NGAA (ÉTAPE 3)**

SIN no	Additif	Catégorie fonctionnelle	Acceptable, y compris les aliments relevant des normes de produits suivantes
161b(iii)	Esters de lutéine issus de <i>Tagetes erecta</i>	Colorant	CS 117-1981
423	Acide octénylsuccinique (OSA) gomme arabique modifiée	Émulsifiant, agent affermissant	CS 254-2007, CS 66-1981, CS 57-1981, CS 309R-2011, CS 117-1981

**UE:** L'UE salue les efforts de la Présidence à uniformiser l'inclusion des additifs ayant une DJA non spécifiée dans le Tableau 3. L'UE n'a défini sa position sur la proposition à ce stade.

**Canada:** Soutient les critères proposés par la Présidence pour l'entrée des additifs ayant une DJA non numérique dans le Tableau 3 de la NGAA.

Notamment, le critère 1) est le seul critère spécifiquement prescrit dans la section du Manuel de procédure: Procédures pour l'examen de l'entrée et de la révision des dispositions relatives aux additifs alimentaires dans la norme générale pour les additifs alimentaires qui sont nécessaires pour l'entrée d'un additif ayant une DJA non numérique dans le Tableau 3. Le critère 2) est, bien entendu, un critère nécessaire pour l'entrée de tout additif dans la NGAA. De ce fait, le Canada suggère qu'il serait inapproprié de fixer des critères supplémentaires autres que ceux proposés dans la Recommandation 1 pour l'inclusion des dispositions relatives aux additifs alimentaires ayant une DJA non numérique dans le Tableau 3.

Malgré ce qui précède, le Canada ne s'opposerait pas à la possibilité qu'un membre puisse avoir une objection à l'entrée d'un additif dans le tableau 3, pour une raison valide qui nécessiterait le soutien du Comité.

*Recommandation 1:*

**Brésil, Malaisie, Japon:** Soutiennent la Recommandation 1

**ICGA, ICGMA, ICBA:** Soutiennent la Recommandation 1. Nous sommes de l'avis qu'elle augmentera l'efficacité et réduira les retards inutiles quand un accord a été trouvé et qu'il n'y a aucun risque sanitaire.

**RU:** tel que spécifié dans la Section 3.2 du Préambule de la NGAA, les critères pour l'inclusion automatique d'un additif alimentaire des dispositions du Tableau 3 dans le processus par étapes à l'étape 2 devraient être les recommandations suivantes:

- 1) une DJA du JECFA « non spécifiée », et
- 2) un numéro SIN et une catégorie fonctionnelle, et
- 3) exerce une ou plusieurs fonctions technologiques et ne trompe pas le consommateur.

*Recommandation 2:*

**Canada, Japon, Brésil, Malaisie, ICGA, ICGMA, ICBA:** Soutiennent la Recommandation 2.

**RU:** Dans le cas où l'additif alimentaire et son champ d'application correspondent aux 3 critères, la distribution de la disposition pour observations à l'étape 3 peut être envisagée. Ainsi, le CCFA peut recommander la confirmation de la disposition à l'étape 5/8 à la même session que celle où le Comité reçoit l'évaluation du JECFA en tant que « non spécifiée » pour l'additif.

## B) Recommandations supplémentaires au-delà de la procédure initiale

Lors de la compilation du rapport du GTE, il a été noté que les propositions de dispositions pour le Tableau 3 peuvent être classées en trois catégories sur la base de l'inscription de l'additif en tant qu'acceptable dans les aliments relevant de certaines normes de produits. Ces catégories sont examinées ci-après. Lors de la compilation du rapport du GTE, il a par ailleurs été noté que la Procédure initiale pour les additifs du Tableau 3 contenue dans les Recommandations 1 et 2 ne serait pas suffisante pour fournir les éléments de discussion adéquats au sein du CCFA pour certaines de ces catégories. Dans cette section de l'Appendice 2 de l'Annexe 2, la Présidence du GTE propose d'autres recommandations outre celles présentées dans la « Procédure initiale » pour aborder les catégories qui ne peuvent pas être abordées par les Recommandations 1 et 2. Dans ce cas, les Recommandations 1 et 2 seraient toujours appliquées pour permettre l'adoption rapide des dispositions du Tableau 3 d'usage général. Cependant, d'autres mesures (telles qu'examinées ci-après) seraient nécessaires pour permettre d'utiliser les additifs du Tableau 3 dans les aliments relevant de normes de produits dont l'inscription limiterait à certains additifs du Tableau 3 appartenant à une catégorie fonctionnelle donnée.

Catégorie 1 – normes de produits ayant une provision générale pour les additifs du Tableau 3 d'une catégorie fonctionnelle spécifiée: le GT sur l'Alignement travaille actuellement sur une proposition pour ne plus inscrire les normes de produits ayant une provision générale pour les additifs du Tableau 3, ou des provisions générales pour les additifs du Tableau 3 d'une certaine catégorie fonctionnelle, dans certaines dispositions du Tableau 3 (voir le point 4(b) de l'ordre du jour). Si la proposition soumise par le GT sur l'Alignement est adoptée, les Recommandations 1 et 2 ci-dessus seraient suffisantes pour permettre l'adoption des dispositions entrant dans cette catégorie.

Catégorie 2 – normes de produits ayant des provisions pour certains additifs du Tableau 3 d'une catégorie fonctionnelle spécifiée où la catégorie d'aliments correspondante n'est pas inscrite dans l'Appendice du Tableau 3: Dans la NGAA, l'emploi d'un additif du Tableau 3 en tant qu'acceptable dans les aliments relevant de ces normes de produits serait inscrit dans certaines dispositions du Tableau 3. L'ajout de nouveaux additifs du Tableau 3 à une norme de produits exigerait un examen approprié par le CCFA qui ne peut pas s'effectuer par le biais des Recommandations 1 et 2. Dans ce cas, les Recommandations 1 et 2 seraient toujours appliquées pour permettre l'adoption rapide de la disposition du Tableau 3 pour usage général. Cependant, les propositions de modifier la disposition du Tableau 3 afin d'inscrire certaines normes de produits dans la disposition du Tableau 3 seraient soumises à la lettre circulaire (CL) pour les *Propositions de nouvelles et/ou de la révision des dispositions relatives aux additifs alimentaires de la NGAA*.<sup>5</sup> Pour ce faire, les révisions au formulaire distribué dans l'Appendice 1 de la CL pourraient être adoptées pour clarifier que la CL est le mécanisme approprié pour demander:

### **Recommandation 3:**

La Présidence du GTE recommande au GTP d'examiner la proposition de réviser l'Appendice 1 de la lettre circulaire pour les *propositions de nouvelles et/ou de la révision des dispositions relatives aux additifs alimentaires de la NGAA*. Cela faciliterait la proposition initiale relative à l'addition d'un nouvel additif du Tableau 3 aux normes de produits de fournir les informations sur tous les critères énoncés en Section 3.2 du Préambule de la NGAA.

Les révisions (additions) au formulaire dans l'Appendice 1 de la lettre circulaire sont indiquées en **caractères gras**.

Emploi(s) proposé(s) de l'additif alimentaire:

révision d'une disposition existante dans les **Tableaux 1 ou 2 de la NGAA**; ou

**révision d'une disposition existante dans le Tableau 3 de la NGAA (avancer à « La proposition a-t-elle pour but de réviser les produits relevant de la norme de produits »); ou**

<sup>5</sup> La CL correspondante pour le CCFA50 est CL 2017/47-FA.

Catégorie 3 – normes de produits où la catégorie d'aliments correspondante est inscrite dans l'Annexe du Tableau 3: Dans la NGAA, l'emploi d'un additif du Tableau 3 en tant qu'acceptable dans les aliments relevant de certaines normes de produits serait inscrit dans la catégorie d'aliments correspondante dans les Tableaux 1 et 2 de la NGAA, et **non** dans le Tableau 3. Dans ce cas, les Recommandations 1 et 2 seraient toujours appliquées pour permettre l'adoption rapide de la disposition du Tableau 3 pour usage général. Cependant, une disposition relative à l'additif du Tableau 3 dans la catégorie d'aliments correspondante dans les Tableaux 1 et 2 de la NGAA serait soumise à la CL pour les *propositions de nouvelles et/ou de la révision des dispositions relatives aux additifs alimentaires de la NGAA*.

Le Tableau 3 de la NGAA contient la section « Références aux normes de produits pour les additifs du Tableau 3 de la NGAA ». Il pourrait être utile d'ajouter une note de bas de page à cette section pour clarifier que l'emploi des additifs du Tableau 3 dans les normes de produits où la catégorie d'aliments est inscrite dans l'Appendice du Tableau 3 sont inscrits dans les Tableaux 1, 2 et non dans le Tableau 3.

**Recommandation 4:**

La Présidence du GTE recommande au GTP d'envisager de transmettre une demande au GT sur l'Alignement pour examiner la révision de la section du Tableau 3 sur les « Références aux normes de produits pour les additifs du Tableau 3 de la NGAA ». Le but de la révision serait de clarifier que l'emploi des additifs du Tableau 3 dans les normes de produits où la catégorie d'aliments correspondante est inscrite dans l'Appendice du Tableau 3 est inscrit dans les Tableaux 1 et 2, pas dans le Tableau 3.

La proposition est d'ajouter une note de bas de page à la section du Tableau 3 sur les « Références aux normes de produits pour les additifs du Tableau 3 de la NGAA ». L'énoncé proposé pour la note de bas de page est:

*Cette section ne contient que les normes de produits où la catégorie d'aliments correspondante n'est pas inscrite dans l'Appendice du Tableau 3. Les dispositions relatives à l'emploi de certains additifs du Tableau 3 dans les normes de produits où la catégorie d'aliments est inscrite dans l'Appendice du Tableau 3 se trouvent dans les catégories d'aliments correspondantes dans les Tableaux 1 et 2.*

Comme les questions ayant trait à la Catégorie 1 et à la Catégorie 2 n'ont été identifiées qu'au moment de la compilation du rapport du GTE, les Recommandations 3 et 4 n'ont pas été distribuées au GTE pour observations.



### **Annexe 3: Dispositions relatives aux additifs alimentaires avec la note 22 dans la catégorie d'aliments 09.2.5**

1. Entres autres, le CCFA49 a demandé au GTE sur la NGAA pour le CCFA50 d'examiner:<sup>1</sup>
  - Les dispositions relatives aux additifs alimentaires avec la note 22 dans la catégorie d'aliments 09.2.5 (observations sur l'emploi dans la pâte de poisson fumé)

#### **Historique**

2. Le CCFA48 a examiné les propositions d'aligner les dispositions dans la catégorie d'aliments 09.2.5 (*Poisson et produits de la pêche, fumés, séchés, fermentés et/ou salés, y compris mollusques, crustacés et échinodermes*) sur CODEX STAN 311-2013 (*Norme pour le poisson fumé, le poisson aromatisé à la fumée et le poisson fumé-séché*).<sup>2</sup> Avant l'alignement, la note 22 (« Pour emploi dans la pâte de poisson fumé seulement ») était associée à de multiples dispositions dans la catégorie d'aliments 09.2.5. Le GTE a noté que les additifs alimentaires ayant des dispositions dans la catégorie 09.2.5 avec la note 22 n'étaient pas inscrites dans CODEX STAN 311-2013 et par conséquent, qu'ils n'étaient pas technologiquement justifiés dans les aliments relevant de cette norme. Le CCFA48 a noté que de multiples dispositions adoptées associées à la note 22 concernaient des additifs alimentaires qui n'étaient pas autorisés dans CODEX STAN 311-2013. Le CCFA48 a aussi noté que la Section 1 de CODEX STAN 311-2013 définit les produits à base de poisson fumé qui n'entrent pas dans le champ d'application de la norme. Par conséquent, le CCFA48 a révisé et remplacé la note 22 par « Pour emploi dans les produits à base de poisson fumé non normalisés uniquement, tels que définis dans la section 1 de la Norme pour le poisson fumé, le poisson aromatisé à la fumée et le poisson fumé-séché (CODEX STAN 311-2013) », et a chargé le GTE sur la NGAA de demander des informations sur l'emploi des additifs alimentaires associé à la note 22 dans les produits non normalisés, tels que définis dans CODEX STAN 311-2013.<sup>3</sup>
3. Le GTE sur la NGAA pour le CCFA49 a examiné le champ d'application des produits non normalisés tels que définis dans la Section 1 de CODEX STAN 311-2015 et a formulé des recommandations pour chaque disposition de la NGAA associée à la note 22.<sup>4</sup> Le groupe de travail physique (GTP) sur la NGAA pour le CCFA49 a conclu que les pâtes de poisson fumé sont les seuls produits non normalisés définis dans la Section 1 de CODEX STAN 311-2015 qui sont également inclus dans le descripteur de la catégorie d'aliments 09.2.5. Le GTP a recommandé que la note 22 soit révisée et remplacée par « Pour emploi dans les pâtes de poisson fumé seulement ». Le GTP a par ailleurs recommandé que les dispositions associées à la note 22 pour lesquelles l'information sur l'emploi des pâtes de poisson en général avait été fournie soient distribuées en demandant des informations sur l'emploi de ces additifs dans les pâtes de poisson fumé en particulier.<sup>5</sup>
4. Le CCFA49 a souscrit aux recommandations du GTP de réviser la note 22 et de la remplacer par « Pour emploi dans les pâtes de poisson fumé seulement » et de distribuer certaines dispositions de la catégorie d'aliments 09.2.5 pour observations sur l'emploi des additifs alimentaires dans les pâtes de poisson fumé.<sup>6</sup>

#### **Document de travail**

5. Le GTE a publié deux circulaires pour observations. Le présent document contient les recommandations d'interrompre toutes les dispositions à l'étude, à l'exception de la disposition relative au Rouge de betterave (SIN 162). La proposition repose sur le fait qu'aucune information n'a été fournie par les membres du GTE en réponse aux première et deuxième circulaires comme quoi des additifs

---

<sup>1</sup> REP 17/FA, para. 109.

<sup>2</sup> CX/FA 16/48/6, Annexes 5 et 6.

<sup>3</sup> REP16/FA para. 44-46.

<sup>4</sup> CX/FA 17-49-7, Annexe 4.

<sup>5</sup> FA/49 CRD2

<sup>6</sup> REP17/FA para 74.

alimentaires étaient utilisés dans les pâtes de poisson fumé. L'information a été fournie par les membres du GTE en réponse aux première et deuxième circulaires comme quoi le Rouge de betterave (SIN 162) est utilisé dans les pâtes de poisson fumé.

#### Conventions

6. Le présent document présente les dispositions à l'étude sur le modèle de la catégorie d'aliments 09.2.5 dans le Tableau 2 de la NGAA. Les informations sur les normes de produits correspondantes et l'emploi des additifs alimentaires dans ces normes de produits sont inclus. Le document présente également la compilation des observations soumises par les membres du GTE suite aux première et deuxième circulaires ainsi que les informations pertinentes soumises par le CCFA49.

**Catégorie d'aliments 09.2.5 (Poisson et produits de la pêche, fumés, séchés, fermentés et/ou salés, y compris mollusques, crustacés et échinodermes)**

Normes de produits correspondantes: 167-1989, 189-1993, 222-2001, 236-2003, 244-2004, 311-2013

Additif	SIN	Limite maximale (mg/kg)	Notes	Etape/adoptée/année de révision	Catégorie fonctionnelle du SIN	Proposition de la 2 <sup>ème</sup> circulaire/ observations du GTE	Proposition finale du GTE
AMARANTHE	123	300	22 & XS311	7	Colorant	<p><b>Proposition de la 2<sup>ème</sup> circulaire:</b> Interrompre; Pas de niveau d'emploi maximal ni de justification technologique dans la réponse à la 1<sup>ère</sup> circulaire</p> <p><b>Malaisie:</b> Soutient l'interruption</p> <p><b>RU:</b> Amarante (SIN123) n'est pas autorisé à l'emploi dans l'industrie alimentaire dans la Fédération de Russie</p>	Interrompre; Pas de niveau d'emploi maximal ni de justification technologique
ROUGE DE BETTERAVE	162	BPF	22 & XS311	7	Colorant	<p><b>Proposition de la 2<sup>ème</sup> circulaire:</b> Interrompre; Pas de niveau d'emploi maximal ni de justification technologique dans la réponse à la 1<sup>ère</sup> circulaire</p> <p><b>IACM, NATCOL:</b> Il est nécessaire de donner de la couleur à la pâte de saumon fumé pour restaurer la couleur du saumon perdue lors de la transformation, pour que le produit soit plus attractif; c'est une alternative naturelle aux colorants rouges qui existent déjà dans la NGAA pour cette application. Emploi déjà autorisé pour la pâte de poisson dans l'UE au quantum satis et déjà utilisé par certains producteurs dans l'UE.</p> <p><b>RU:</b> Souscrit à la proposition de la 2<sup>ème</sup> circulaire</p>	Maintenir la disposition à l'étape actuelle
NOIR BRILLANT (NOIR PN)	151	500	22 & XS311	7	Colorant	<p><b>Proposition de la 2<sup>ème</sup> circulaire:</b> Interrompre; Pas de niveau d'emploi maximal ni de justification technologique dans la réponse à la 1<sup>ère</sup> circulaire</p> <p><b>RU:</b> Souscrit à la proposition de la 2<sup>ème</sup> circulaire de LM=100 mg/kg* parce que la DJA est faible (0-1 mg/kg pc)</p>	Interrompre; Pas de niveau d'emploi maximal ni de justification technologique
BRUN HT	155	500	22 & XS311	7	Colorant	<p><b>Proposition de la 2<sup>ème</sup> circulaire:</b> Interrompre; Pas de niveau d'emploi maximal ni de justification technologique dans la réponse à la 1<sup>ère</sup> circulaire</p>	Interrompre; Pas de niveau d'emploi maximal ni de justification

Additif	SIN	Limite maximale (mg/kg)	Notes	Étape/adoptée/année de révision	Catégorie fonctionnelle du SIN	Proposition de la 2 <sup>ème</sup> circulaire/ observations du GTE	Proposition finale du GTE
						<b>RU:</b> Souscrit à la proposition de LM=100 mg/kg* parce que la DJA est faible (0-1,5 mg/kg pc)	technologique
CHLOROPHYLLES	140	BPF	22 & XS311	7	Colorant	<b>Proposition de la 2<sup>ème</sup> circulaire:</b> Interrompre; Pas de niveau d'emploi maximal ni de justification technologique dans la réponse à la 1 <sup>ère</sup> circulaire <b>RU:</b> Souscrit à la proposition	Interrompre; Pas de niveau d'emploi maximal ni de justification technologique
CURCUMINE	100(i)	500	22, XS311 & NN8	7	Colorant	<b>Proposition de la 2<sup>ème</sup> circulaire:</b> Interrompre; Pas de niveau d'emploi maximal ni de justification technologique dans la réponse à la 1 <sup>ère</sup> circulaire <b>RU:</b> Souscrit à la proposition de LM=100 mg/kg* parce que la DJA est faible (0-3 mg/kg pc)	Interrompre; Pas de niveau d'emploi maximal ni de justification technologique
LUTÉINES DE TAGETES ERECTA	161b(i)	100	22 & XS311	4	Colorant	<b>Proposition de la 2<sup>ème</sup> circulaire:</b> Interrompre; Pas de niveau d'emploi maximal ni de justification technologique dans la réponse à la 1 <sup>ère</sup> circulaire <b>RU:</b> Souscrit à la proposition*	Interrompre; Pas de niveau d'emploi maximal ni de justification technologique
JAUNE DE QUINOLINE	104	500	22 & XS311	7	Colorant	<b>Proposition de la 2<sup>ème</sup> circulaire:</b> Interrompre; Pas de niveau d'emploi maximal ni de justification technologique dans la réponse à la 1 <sup>ère</sup> circulaire <b>RU:</b> Souscrit à la proposition de LM=100 mg/kg* parce que la DJA est faible (0-3 mg/kg pc)	Interrompre; Pas de niveau d'emploi maximal ni de justification technologique
BIOXYDE DE TITANE	171	BPF	22 & XS311	7	Colorant	<b>Proposition de la 2<sup>ème</sup> circulaire:</b> Interrompre; Pas de niveau d'emploi maximal ni de justification technologique dans la réponse à la 1 <sup>ère</sup> circulaire <b>Malaisie:</b> Soutient l'interruption <b>RU:</b> Ne souscrit pas à la proposition. SIN 171 devrait être exclu de la liste SIN en raison de la toxicité des	Interrompre; Pas de niveau d'emploi maximal ni de justification technologique

Additif	SIN	Limite maximale (mg/kg)	Notes	Étape/adoptée/année de révision	Catégorie fonctionnelle du SIN	Proposition de la 2 <sup>ème</sup> circulaire/ observations du GTE	Proposition finale du GTE
						nanocomposés qui sont présents dans le bioxyde de titane	

- Note 22: Pour emploi dans la pâte de poisson fumé seulement.
- Note XS311: A l'exception des produits relevant de la Norme pour le poisson fumé, le poisson aromatisé à la fumée et le poisson fumé-séché (CODEX STAN 311-2013).
- Note NN8: Pour emploi dans le poisson séché et/ou salé seulement
- **Fédération de Russie:** \*Note: individuellement ou pour la combinaison avec la limite maximale individuelle ou pour la combinaison des colorants avec une limite maximale combinée.

### Observations du GTE

#### Observations générales du GTE:

Observations de l'UE applicables à toutes les dispositions dans l'Annexe 3: En l'absence de justification technologique, l'UE soutient l'interruption des dispositions citées dans l'Annexe 3.

#### Annexe 4: Dispositions concernant la catégorie d'aliments 01.1.1

1. Entres autres, le CCFA49 a demandé au GTE sur la NGAA pour le CCFA50 d'examiner:<sup>1</sup>
  - Les dispositions associées à la catégorie d'aliments 01.1.1 (observations sur le besoin technologique d'un additif spécifique, le type spécifique de produit alimentaire dans la catégorie d'aliments dans lesquels l'additif alimentaire est utilisé et la LM nécessaire pour exercer la fonction de stabilisant)
  - La disposition relative au citrate trisodique dans la catégorie 01.1.1 (observations sur le besoin technologique d'un niveau d'emploi numérique ou aux BPF)

#### Historique

2. Le CCFA48 a révisé la structure, le titre et le descripteur de la catégorie d'aliments 01.1 (Lait liquide et produits lactés) et ses sous-catégories. Le CCFA48 a par ailleurs considéré que le champ d'application de la catégorie d'aliments 01.1 révisée et ses sous-catégories 01.1.1 (Lait liquide (nature)), 01.1.3 (Babeure liquide (nature)), et 01.1.4 (Boissons à base de lait liquide aromatisé) n'avait pas changé de manière substantielle par rapport au champ d'application des catégories d'aliments d'origine correspondantes, et a par conséquent établi qu'il n'était pas nécessaire de révoquer et/ou interrompre les dispositions dans les catégories d'aliments d'origine, mais de placer plutôt ces dispositions dans les catégories d'aliments correspondantes révisées.<sup>2</sup> Le CCFA48 a par ailleurs demandé au GTE sur la NGAA d'examiner ces additifs pour vérifier leur pertinence dans les catégories d'aliments révisées.<sup>3</sup>
3. Le GTE sur la NGAA pour le CCFA49 a compilé les observations sur la pertinence des dispositions relatives aux additifs alimentaires, à la fois adoptées et dans le processus par étapes, dans la catégorie d'aliments 01.1 révisée et ses sous-catégories 01.1.1, 01.1.3 et 01.1.4.<sup>4</sup> Le groupe de travail physique (GTP) sur la NGAA pour le CCFA49 a examiné les propositions et les informations compilées par le GTE.<sup>5</sup>
4. Le GTP sur la NGAA pour le CCFA49 a examiné les points suivants concernant les dispositions dans la catégorie d'aliments 01.1.1:
  - a. Sur l'emploi des stabilisants dans la catégorie d'aliments 01.1.1 (*Lait liquide (nature)*): plusieurs membres ont exprimé leurs préoccupations à l'égard de nombreux stabilisants qui ont aussi la fonction d'épaississants et dont l'emploi modifie le caractère des produits relevant de cette catégorie alimentaire. Il a par ailleurs été noté que les phosphates et les citrates pouvaient être utilisés en tant que stabilisants dans les produits relevant de la catégorie 01.1.1; par conséquent, d'autres stabilisants ne sont pas nécessaires. Cependant, d'autres membres ont noté que certains types de produits dans cette catégorie nécessitent l'emploi de stabilisants autres que les phosphates et les citrates. Par conséquent, le GTP a compilé les dispositions relatives aux additifs associées à la fonction de « stabilisants » dans la catégorie d'aliments 01.1.1 qui avaient reçu le soutien des membres<sup>6</sup> et a recommandé que ces dispositions soient maintenues à l'étape actuelle et distribuées pour observations.
  - b. Sur l'emploi général du citrate trisodique (SIN 331(iii)) dans les produits UHT et stérilisés relevant de la catégorie d'aliments 01.1.1: une organisation membre a indiqué que l'emploi du citrate trisodique (SIN 331(iii)) devrait avoir un niveau d'emploi numérique. Cependant, il a par ailleurs été signalé que le citrate trisodique (SIN 331(iii)) a une DJA du JECFA « non spécifiée » et que la pratique courante de ce Comité est d'attribuer un niveau d'emploi maximal au niveau des BPF pour ces additifs. Dans les cas où les niveaux d'emploi maximaux ont été utilisés pour les additifs alimentaires ayant une DJA du JECFA « non spécifiée », la justification technologique d'un niveau d'emploi numérique devrait être fournie. Pour donner le temps de fournir les informations sur le besoin technologique d'un niveau d'emploi numérique, le GTP a recommandé d'approfondir la question en séance plénière.

<sup>1</sup> REP 17/FA, para. 109.

<sup>2</sup> REP 16/FA, para. 78-86.

<sup>3</sup> REP 16/FA, para. 101.

<sup>4</sup> CX/FA 17/49/7, Annexe 5.

<sup>5</sup> FA/49 CRD2.

<sup>6</sup> Ces dispositions ont été compilées dans FA/49 CRD 2 Appendice 3, Partie B.

5. Le CCFA49 est convenu de:

a. Maintenir les projets et avant-projets de dispositions relatives aux additifs alimentaires dans la catégorie d'aliments 01.1.1 associées à la fonction de stabilisants, tels que cités dans le CRD2 Appendice 3 Partie B du CCFA49 ainsi que la disposition relative à la cellulose microcristalline (gomme cellulosique) (SIN 460(ii)), à l'étape actuelle. Le CCFA49 a par ailleurs demandé au GTE sur la NGAA pour le CCFA50 de distribuer ces dispositions et demander des informations sur: (i) la justification technologique de certains additifs; et (ii) le type spécifique de produits alimentaires dans lesquels l'additif est utilisé; et (iii) les niveaux d'emploi nécessaire pour exercer la fonction technologique en tant que stabilisant.<sup>7</sup>

b. Charger le GTE sur la NGAA pour le CCFA50 de demander des observations sur le besoin technologique d'un niveau d'emploi numérique ou aux BPF pour le citrate trisodique (SIN 331(iii)) dans les aliments de la catégorie d'aliments 01.1.1.<sup>8</sup>

#### **Document de travail**

6. Le GTE a publié deux circulaires pour observations. Le présent document contient les propositions pour cette Annexe, divisée en deux Appendices:

a. L'Appendice 1 contient les propositions pour certaines dispositions concernant la catégorie d'aliments 01.1.1 associées à la fonction de stabilisant. Les observations soumises par les membres du GTE sur des dispositions spécifiques ont été classées et résumées et sont présentées avec la disposition. Les observations générales soumises par les membres du GTE qui ne sont pas spécifiques d'une disposition particulière sont présentées en fin d'Appendice 1.

b. L'Appendice 2 contient une recommandation sur la proposition d'adopter une disposition relative au citrate trisodique (SIN 331(iii)) au niveau des BPF dans la catégorie d'aliments 01.1.1. Les observations soumises par les membres du GTE sur les première et deuxième circulaires sont présentées en fin d'Appendice 2.

7. Le présent document contient des recommandations pour chaque disposition (adopter, adopter avec révision, interrompre, demander des informations). Ces propositions reposent sur une approche consensuelle en tenant compte des observations sur les première et deuxième circulaires soumises par les membres du GTE. Ces recommandations reposent sur le « poids des éléments de preuve »; à savoir qu'on a accordé davantage de poids aux observations contenant des justifications par rapport aux observations non étayées par une justification.

#### Conventions

8. Ces dispositions sont présentées selon le modèle des catégories d'aliments contenues dans le Tableau 2 de la NGAA. Ce document contient par ailleurs une compilation des observations soumises par les membres du GTE suite aux première et deuxième circulaires ainsi que les informations pertinentes issues du CCFA49.

---

<sup>7</sup> REP17/FA para. 81 et 109.

<sup>8</sup> REP17/FA para. 77, 78, et 109.

**Catégorie d'aliments No. 01.1.1 (Lait liquide (nature))**

Normes de produits correspondantes: aucune

Additif	SIN	Limite maximale (mg/kg)	Notes	Étape	Catégorie fonctionnelle du SIN	Proposition/observations du GTE sur la 2 <sup>ème</sup> circulaire	Proposition finale du GTE
CARRAGHÉNANE	407	10000		7	Agent de charge, Support, Emulsifiant, Gélifiant, Agent de glaçage, Humectant, Stabilisant, Épaississant	<p><b>Proposition de la 2<sup>ème</sup> circulaire:</b> Adopter la LM à 400; ajouter la nouvelle note « Pour emploi dans les laits soumis au traitement UHT seulement »;</p> <p>Demander des informations sur l'emploi par rapport aux phosphates et aux citrates.</p> <p>Demander d'approfondir l'examen sur le fait de limiter les émulsifiants/stabilisants aux phosphates et aux citrates dans le contexte où les additifs à l'étude sont des additifs du Tableau 3.</p> <p><b>Chili:</b> Ne souscrit pas à la proposition de la 2<sup>ème</sup> circulaire, vu que les additifs à l'étude exercent la fonction technologique d'épaississant, qui n'est pas nécessaire dans cette catégorie d'aliments car elle modifierait leurs caractéristiques sensorielles. Actuellement, le Codex autorise l'emploi des phosphates et des nitrates en tant que stabilisants dans cette catégorie car il est justifié dans le cas de certains laits liquides naturels traités thermiquement, il n'est donc pas nécessaire d'incorporer de nouveaux additifs ayant d'autres fonctions technologiques.</p> <p><b>UE:</b> S'oppose fermement. Le traitement à température très élevée (supérieure au traitement UHT normal) n'est pas nécessaire et n'est pas souhaité du point de vue qualitatif/nutritionnel. L'UE s'interroge sur le besoin de laits UHT de longue conservation entreposés à 30°C ou plus.</p> <p>Par rapport aux phosphates et aux citrates, la carraghénane a de puissantes propriétés gélifiantes et épaississantes. Ces propriétés modifient la nature du lait liquide.</p>	Adopter la LM à 400; ajouter la nouvelle note « Pour emploi dans les laits soumis au traitement UHT seulement »; nouvelle note « Seulement pour l'emploi en tant qu'émulsifiant/stabilisant »



Additif	SIN	Limite maximale (mg/kg)	Notes	Étape	Catégorie fonctionnelle du SIN	Proposition/observations du GTE sur la 2 <sup>ème</sup> circulaire	Proposition finale du GTE
						<p><b>FoodDrinkEurope:</b> Soutient la proposition</p> <p><b>ICGMA:</b> Soutient l'adoption sur la base de la justification technologique énoncée dans les observations sur la première circulaire. Nous pouvons soutenir la proposition de la deuxième circulaire, y compris le niveau d'emploi numérique pour cet additif du Tableau 3 compte tenu des préoccupations exprimées par les autres membres du Codex et la sensibilité de cette catégorie. Les différences fonctionnelles entre la carraghénane et les phosphates/citrates telles que signalées par l'ICGMA proviennent de la stabilisation des protéines obtenue lors des traitements à températures plus élevées lors duquel le traitement thermique est appliqué plus longtemps que le traitement UHT traditionnel. La carraghénane facilite une interaction protéique unique dans le lait, nécessaire dans les traitements plus rudes et qui n'est pas suffisante avec les phosphates et les citrates.</p> <p>Même si le nombre de produits dans le commerce international dans lesquels ce traitement prolongé à température élevée est limité, nous savons que ces produits existent. La première application/le premier marché pour ces produits se trouve dans les climats chauds où les conditions d'entreposage sont sous-optimales pour les laits UHT traditionnels et où l'accès aux laits liquides frais sans traitement thermique et/ou réfrigération est limité. Nous notons que les observations qui dénoncent l'emploi de ce matériau dans les laits UHT proviennent des pays/régions où les conditions climatiques/environnementales qui justifieraient l'emploi de ce matériau n'existent pas. Il pourrait être utile d'examiner si des additifs différents seraient technologiquement justifiés dans des produits en raison de conditions environnementales différentes à travers le monde.</p>	

Additif	SIN	Limite maximale (mg/kg)	Notes	Étape	Catégorie fonctionnelle du SIN	Proposition/observations du GTE sur la 2 <sup>ème</sup> circulaire	Proposition finale du GTE
						<p>Nous notons par ailleurs les observations générales de quelques membres qui expriment leur préoccupation quant aux propriétés épaississantes d'un grand nombre de ces substances. Un compromis possible pourrait être d'ajouter une autre note limitant davantage l'emploi de l'additif comme « Pour emploi seulement en tant que stabilisant ».</p> <p>Bien que cette note ne limite pas la fonctionnalité inhérente à certaines carraghénanes, elle permettrait d'indiquer clairement le but de leur inscription dans la NGAA.</p> <p><b>IDF:</b> Soutient la proposition avec la note proposée, et seulement pour un emploi en tant qu'émulsifiant/stabilisant.</p> <p><b>IFAC:</b> Soutient l'adoption de cette disposition à la LM de 400 et avec la nouvelle note « Pour emploi dans les laits soumis au traitement UHT seulement » car ces gommes exercent la fonction technique de prévention de la séparation sans altérer le produit laitier.</p> <p><b>Malaisie:</b> Ne soutient pas l'adoption.</p> <p><b>RU:</b> Ne souscrit pas à la proposition</p>	
GOMME GELLANE	418	BPF		7	Stabilisant, épaississant	<p><b>Proposition de la 2<sup>ème</sup> circulaire:</b> Adopter la LM à 400; ajouter la nouvelle note « Pour emploi dans les laits soumis au traitement UHT seulement »;</p> <p>Demander des informations sur l'emploi par rapport aux phosphates et aux citrates.</p> <p>Demander d'approfondir l'examen sur le fait de limiter les émulsifiants/stabilisants aux phosphates et aux citrates dans le contexte où les additifs à l'étude sont des additifs du Tableau 3.</p> <p><b>Chili:</b> Ne souscrit pas à la proposition de la 2<sup>ème</sup> circulaire, vu que les additifs à l'étude exercent la fonction</p>	Adopter la LM à 400; ajouter la nouvelle note « Pour emploi dans les laits soumis au traitement UHT seulement »; nouvelle note « Seulement pour l'emploi en tant qu'émulsifiant/stabilisant »

Additif	SIN	Limite maximale (mg/kg)	Notes	Étape	Catégorie fonctionnelle du SIN	Proposition/observations du GTE sur la 2 <sup>ème</sup> circulaire	Proposition finale du GTE
						<p>technologique d'épaississant, qui n'est pas nécessaire dans cette catégorie d'aliments car elle modifierait leurs caractéristiques sensorielles. Actuellement, le Codex autorise l'emploi des phosphates et des nitrates en tant que stabilisants dans cette catégorie car il est justifié dans le cas de certains laits liquides naturels traités thermiquement, il n'est donc pas nécessaire d'incorporer de nouveaux additifs ayant d'autres fonctions technologiques.</p> <p><b>UE:</b> S'oppose fermement. Le traitement à température très élevée (supérieure au traitement UHT normal) n'est pas nécessaire et n'est pas souhaité du point de vue qualitatif/nutritionnel.</p> <p>Par rapport aux phosphates et aux citrates, la gomme gellane a de puissantes propriétés gélifiantes et épaississantes. Ces propriétés modifient la nature du lait liquide.</p> <p><b>Specialty Food Ingredients de l'UE:</b> Soutient l'adoption de « Pour emploi dans les laits soumis au traitement UHT seulement ». Nous avons cependant une objection concernant le mot « seulement » parce que la gomme gellan exerce aussi une fonction technique de prévention de la séparation sans altérer le produit laitier.</p> <p><b>FoodDrinkEurope:</b> Soutient la proposition</p> <p><b>ICGMA:</b> Soutient l'adoption. La gomme gellan a une fonctionnalité similaire dans les produits UHT à celle de la carraghénane. La gomme gellan hydrate à des températures couramment atteintes lors du traitement UHT et a des interactions protéiques dans le lait comparables à celles de la carraghénane. La gomme gellan peut par ailleurs conférer la stabilité par la formation de structures qui réduisent les problèmes de gélification à l'entreposage. Même si les écrits sont moins nombreux pour la gomme</p>	

Additif	SIN	Limite maximale (mg/kg)	Notes	Étape	Catégorie fonctionnelle du SIN	Proposition/observations du GTE sur la 2 <sup>ème</sup> circulaire	Proposition finale du GTE
						<p>gellan que pour la carraghénane, il est vraisemblable que la fonctionnalité similaire rend la gomme gellan plus intéressante dans les produits traités à température plus élevée que les phosphates et les citrates. Le niveau d'emploi normal serait au plus de 400 mg/kg.</p> <p><b>IDF:</b> Soutient la proposition avec la note proposée, et seulement pour l'emploi en tant que stabilisant.</p> <p><b>IFAC:</b> Soutient l'adoption sur la base de la justification technologique énoncée dans les observations sur la première circulaire. Nous pouvons soutenir la proposition de la deuxième circulaire, y compris le niveau d'emploi numérique pour cet additif du Tableau 3 compte tenu des préoccupations exprimées par les autres membres du Codex et la sensibilité de cette catégorie. Les différences fonctionnelles entre la gomme gellan et les phosphates/citrates telles que signalées par l'ICGMA proviennent de la stabilisation protéique obtenue lors des traitements à températures plus élevées où le traitement thermique est appliqué plus longtemps que le traitement UHT traditionnel. La gomme gellan permet une interaction protéique unique dans le lait, nécessaire dans les traitements plus rudes et qui n'est pas suffisante avec les phosphates et les citrates</p> <p>Même si le nombre de produits dans le commerce international dans lesquels ce traitement prolongé à température élevée est limité, nous savons que ces produits existent. La première application/le premier marché pour ces produits se trouve dans les climats chauds où les conditions d'entreposage sont sous-optimales pour les laits UHT traditionnels et l'accès aux laits liquides frais sans traitement thermique et/ou réfrigération est limité. Nous notons que les observations qui dénoncent l'emploi de ce matériau dans les laits UHT proviennent des pays/régions</p>	

Additif	SIN	Limite maximale (mg/kg)	Notes	Étape	Catégorie fonctionnelle du SIN	Proposition/observations du GTE sur la 2 <sup>ème</sup> circulaire	Proposition finale du GTE
						<p>où les conditions climatiques/environnementales qui justifieraient l'emploi de ce matériau n'existent pas. Il pourrait être utile d'examiner si des additifs différents seraient technologiquement justifiés dans les produits en raison de conditions environnementales différentes à travers le monde.</p> <p>Nous notons par ailleurs les observations générales de quelques membres qui expriment leur préoccupation quant aux propriétés épaississantes d'un grand nombre de ces substances. Un compromis possible pourrait être d'ajouter une autre note limitant davantage l'emploi de l'additif comme « Pour emploi seulement en tant que stabilisant ». Bien que cette note ne limite pas la fonctionnalité inhérente, elle permettrait d'indiquer clairement le but de l'inscription dans la NGAA.</p> <p><b>Malaisie:</b> Ne soutient pas l' adoption.</p> <p><b>RU:</b> Ne souscrit pas à la proposition</p>	
GOMME GUAR	412	6000		7	Emulsifiant, Stabilisant, Épaississant	<p><b>Proposition de la 2<sup>ème</sup> circulaire:</b> Demande d'informations sur le niveau d'emploi réel dans les laits UHT</p> <p>Demander des informations sur l'emploi par rapport aux phosphates et aux citrates.</p> <p>Demander d'approfondir l'examen sur le fait de limiter les émulsifiants/stabilisants aux phosphates et aux citrates dans le contexte où les additifs à l'étude sont des additifs du Tableau 3.</p> <p><b>Chili:</b> Ne souscrit pas à la proposition de la 2<sup>ème</sup> circulaire, vu que les additifs à l'étude exercent la fonction technologique d'épaississant, qui n'est pas nécessaire dans cette catégorie d'aliments car elle modifierait leurs caractéristiques sensorielles. Actuellement, le Codex</p>	Adopter la LM à 500; ajouter la nouvelle note « Pour emploi dans les laits soumis au traitement UHT seulement »; nouvelle note « Seulement pour l'emploi en tant qu'émulsifiant/stabilisant »

Additif	SIN	Limite maximale (mg/kg)	Notes	Étape	Catégorie fonctionnelle du SIN	Proposition/observations du GTE sur la 2 <sup>ème</sup> circulaire	Proposition finale du GTE
						<p>autorise l'emploi des phosphates et des nitrates en tant que stabilisants dans cette catégorie car il est justifié dans le cas de certains laits liquides naturels traités thermiquement, il n'est donc pas nécessaire d'incorporer de nouveaux additifs ayant d'autres fonctions technologiques.</p> <p><b>UE:</b> S'oppose fermement et se demande quel serait le produit qui contiendrait de la carraghénane, des mono- et di- glycérides d'acides gras et de la gomme guar ? serait-ce toujours du lait ?</p> <p>Le lait liquide UHT est sur le marché européen et l'UE n'a pas connaissance de problème de « gélification à l'entreposage prolongé ni d'encrassement ».</p> <p><b>FoodDrinkEurope:</b> Soutient la proposition</p> <p><b>ICGMA:</b> Malgré un examen approfondi, l'ICGMA n'a pas pu identifier d'informations particulières sur le niveau d'emploi numérique pour ce matériau dans les systèmes de stabilisation des laits UHT. Les écrits indiquent que l'usage le plus courant serait dans le cadre d'un système de stabilisants avec l'emploi total du système allant de 50 à 500 mg/kg. La difficulté à fournir un niveau d'emploi spécifique est liée aux pourcentages relatifs des autres stabilisants utilisés dans le système, des niveaux de protéines et de l'altération des protéines suite au traitement thermique. Etant donné qu'il est utilisé en tant que composante d'un système, il est donc raisonnable de supposer que le niveau d'emploi individuel de ce matériau ne dépassera vraisemblablement pas 500 mg/kg, bien que le niveau d'emploi réel soit bien inférieur.</p> <p>Nous notons par ailleurs les observations générales de quelques membres qui expriment leur préoccupation quant aux propriétés épaississantes d'un grand nombre de ces substances. Un compromis possible pourrait être d'ajouter</p>	

Additif	SIN	Limite maximale (mg/kg)	Notes	Étape	Catégorie fonctionnelle du SIN	Proposition/observations du GTE sur la 2 <sup>ème</sup> circulaire	Proposition finale du GTE
						<p>une autre note limitant davantage l'emploi de l'additif comme « Pour emploi seulement en tant que stabilisant ».</p> <p>Bien que cette note ne limite pas la fonctionnalité inhérente, elle permettrait d'indiquer clairement le but de l'inscription dans la NGAA.</p> <p><b>IDF:</b> Soutient cette disposition avec la note limitant aux laits UHT, et seulement pour l'emploi en tant qu'émulsifiant/stabilisant.</p> <p><b>Malaisie:</b> Ne soutient pas l'adoption.</p> <p><b>RU:</b> Ne souscrit pas à la proposition</p>	
CELLULOSE MICROCRISTALLINE (GEL CELLULOSIQUE)	460(i)	BPF		7	Antiagglomérant, Agent de charge, Support, Emulsifiant, Agent moussant, Agent de glaçage, Stabilisant, Épaississant	<p><b>Proposition de la 2<sup>ème</sup> circulaire:</b> Adopter; ajouter la nouvelle note « Pour emploi dans les laits soumis au traitement UHT seulement »;</p> <p>Demander des informations sur l'emploi par rapport aux phosphates et aux citrates.</p> <p>Demander d'approfondir l'examen sur le fait de limiter les émulsifiants/stabilisants aux phosphates et aux citrates dans le contexte où les additifs à l'étude sont des additifs du Tableau 3.</p> <p><b>Chili:</b> Ne souscrit pas à la proposition de la 2<sup>ème</sup> circulaire, vu que les additifs à l'étude exercent la fonction technologique d'épaississant, qui n'est pas nécessaire dans cette catégorie d'aliments car elle modifierait leurs caractéristiques sensorielles. Actuellement, le Codex autorise l'emploi des phosphates et des nitrates en tant que stabilisants dans cette catégorie car il est justifié dans le cas de certains laits liquides naturels traités thermiquement, il n'est donc pas nécessaire d'incorporer de nouveaux additifs ayant d'autres fonctions technologiques.</p>	Demander des informations sur le niveau d'emploi réel dans les laits soumis au traitement UHT en tant qu'émulsifiant/stabilisant

Additif	SIN	Limite maximale (mg/kg)	Notes	Étape	Catégorie fonctionnelle du SIN	Proposition/observations du GTE sur la 2 <sup>ème</sup> circulaire	Proposition finale du GTE
						<p><b>UE:</b> S'oppose fermement. Le traitement à température très élevée (supérieure au traitement UHT normal) n'est pas nécessaire et n'est pas souhaité du point de vue qualitatif/nutritionnel.</p> <p>Par rapport aux phosphates et aux citrates, la cellulose microcristalline a de puissantes propriétés gélifiantes et épaississantes. Ces propriétés modifient la nature du lait liquide.</p> <p><b>FoodDrinkEurope:</b> Soutient la proposition</p> <p><b>IDF:</b> Soutient la proposition avec la note proposée, et seulement pour des emplois en tant qu'émulsifiant/stabilisant.</p> <p><b>IFAC:</b> Soutient l'adoption. Comme les autres gommes, la cellulose microcristalline peut être utilisée dans les laits nature UHT en raison de sa stabilité à la chaleur grâce à la formation de structures qui réduisent les problèmes de gélification à l'entreposage prolongé. Ainsi, le produit UHT est stable malgré le traitement thermique élevé, qui pourrait ne pas être réalisable avec les alternatives comme les phosphates et les citrates.</p> <p>Par ailleurs, nous avons une objection concernant le mot « seulement » car ces gommes exercent la fonction technique de prévention de la séparation sans altérer le produit laitier.</p> <p><b>Malaisie:</b> Ne soutient pas l'adoption.</p> <p><b>RU:</b> Ne souscrit pas à la proposition</p>	
MONO- ET DI-GLYCÉRIDES D'ACIDES GRAS	471	10000		7	Antimoussant, Émulsifiant, Stabilisant	<b>Proposition de la 2<sup>ème</sup> circulaire:</b> Demander des informations sur le niveau d'emploi réel dans les laits	Adopter la LM à 1000; « Pour emploi dans les laits soumis au traitement UHT seulement »; nouvelle note « Seulement pour l'emploi en tant



Additif	SIN	Limite maximale (mg/kg)	Notes	Étape	Catégorie fonctionnelle du SIN	Proposition/observations du GTE sur la 2 <sup>ème</sup> circulaire	Proposition finale du GTE
						<p>soumis au traitement UHT</p> <p>Demander des informations sur l'emploi par rapport aux phosphates et aux citrates.</p> <p>Demander d'approfondir l'examen sur le fait de limiter les émulsifiants/stabilisants aux phosphates et aux citrates dans le contexte où les additifs à l'étude sont des additifs du Tableau 3.</p> <p><b>Chili:</b> Ne souscrit pas à la proposition de la 2<sup>ème</sup> circulaire, vu que les additifs à l'étude exercent la fonction technologique d'épaississant, qui n'est pas nécessaire dans cette catégorie d'aliments car elle modifierait leurs caractéristiques sensorielles. Actuellement, le Codex autorise l'emploi des phosphates et des nitrates en tant que stabilisants dans cette catégorie car il est justifié dans le cas de certains laits liquides naturels traités thermiquement, il n'est donc pas nécessaire d'incorporer de nouveaux additifs ayant d'autres fonctions technologiques.</p> <p><b>EFEMA:</b> Le SIN 471 est déjà utilisé dans certaines régions du monde pour stabiliser le lait UHT. De 0,1 à 0,3 % de SIN 471 sont de façon générale utilisés dans le lait UHT (généralement près de 0,1 %).</p> <p>Concernant l'emploi par rapport à celui des phosphates et des citrates en particulier, veuillez noter que les mono- et di-glycérides améliorent la stabilité de l'émulsion du lait qui est particulièrement importante pour le lait UHT auquel il est demandé une durée de conservation prolongée (6 à 12 mois) à température ambiante. Son emploi prolonge donc la durée de conservation et préserve le goût et pare aux variations saisonnières dans le lait. Les mono- et di-glycérides agissent dans l'interphase entre les phases de l'eau et des globules gras, empêchant la coalescence des globules gras dans le temps. Ainsi, les mono- et di-</p>	qu'émulsifiant/stabilisant »

Additif	SIN	Limite maximale (mg/kg)	Notes	Étape	Catégorie fonctionnelle du SIN	Proposition/observations du GTE sur la 2 <sup>ème</sup> circulaire	Proposition finale du GTE
						<p>glycérides contrôlent la cristallisation des matières grasses, retardent le crémage et la séparation dans le lait. Le crémage et la séparation sont considérés comme des défauts par les consommateurs et pourraient conduire à rejeter les produits. Les phosphates et les citrates ne produisent pas le même effet sur la stabilité de l'émulsion, ils agissent davantage sur la stabilité des protéines. Par conséquent, l'emploi des mono- et di- glycérides est un complément à l'emploi des phosphates et des citrates.</p> <p><b>UE:</b> S'oppose fermement. Les informations fournies signalent un changement du caractère du lait liquide. Une durée de conservation adéquate est réalisable par le traitement UHT normal et une hygiène sanitaire et des conditions de transformation appropriées.</p> <p><b>FoodDrinkEurope:</b> Soutient la proposition</p> <p><b>ICGMA:</b> Malgré un examen approfondi, l'ICGMA n'a pas pu identifier d'informations particulières sur le niveau d'emploi numérique pour ce matériau dans les systèmes de stabilisation des laits UHT. Les écrits indiquent que l'usage le plus courant serait dans le cadre d'un système de stabilisants avec l'emploi total du système allant de 50 à 1000 mg/kg. La difficulté à fournir un niveau d'emploi spécifique est liée aux pourcentages relatifs des autres stabilisants utilisés dans le système, des niveaux de protéines et de l'altération des protéines suite au traitement thermique. Etant donné qu'il est utilisé l'emploi en tant que composante d'un système, il est donc raisonnable de supposer que le niveau d'emploi individuel de ce matériau ne dépassera vraisemblablement pas 1000 mg/kg, bien que le niveau d'emploi réel soit bien inférieur.</p> <p>Nous notons par ailleurs les observations générales de quelques membres qui expriment leur préoccupation quant</p>	

Additif	SIN	Limite maximale (mg/kg)	Notes	Étape	Catégorie fonctionnelle du SIN	Proposition/observations du GTE sur la 2 <sup>ème</sup> circulaire	Proposition finale du GTE
						<p>aux propriétés épaississantes d'un grand nombre de ces substances. Un compromis possible pourrait être d'ajouter une autre note limitant davantage l'emploi de l'additif comme « Pour emploi seulement en tant que stabilisant ».</p> <p>Bien que cette note ne limite pas la fonctionnalité inhérente, elle permettrait d'indiquer clairement le but de l'inscription dans la NGAA.</p> <p><b>IDF:</b> Soutient la proposition avec la note limitant aux laits traités UHT, et seulement pour l'emploi en tant qu'émulsifiant/stabilisant.</p> <p><b>IFAC:</b> Les mono- et di- glycérides d'acides gras peuvent être utilisés pour réduire la tension de surface du lait, prévenir ainsi la formation d'une couche d'encrassement et prolonger de ce fait la durée d'utilisation du matériel, ce qui pourrait ne pas être possible avec les alternatives comme les phosphates et les citrates. La LM nécessaire pour réaliser cette fonction est de 10000 mg/kg. L'IFAC considère que la note 227 devrait être ajoutée.</p> <p>Concernant la demande d'informations sur les niveaux d'emploi réels dans les laits UHT, le niveau d'emploi recommandé dans les laits UHT est de 1000 ppm = 0,1%</p> <p>Concernant la demande d'informations sur l'emploi par rapport aux phosphates et aux citrates, les phosphates et les citrates assurent la stabilité protéique par la liaison ionique et l'ajustement du pH. Les mono- et di- glycérides contrôlent la cristallisation des matières grasses et préviennent le crémage pendant l'entreposage. L'emploi des mono- and di- glycérides est un complément à l'emploi des phosphates et des citrates. Par ailleurs, les mono- et di- glycérides prolongent la durée de conservation, préservent le goût et parent aux variations saisonnières dans le lait.</p>	

Additif	SIN	Limite maximale (mg/kg)	Notes	Étape	Catégorie fonctionnelle du SIN	Proposition/observations du GTE sur la 2 <sup>ème</sup> circulaire	Proposition finale du GTE
						<b>RU:</b> Ne souscrit pas à la proposition	
POLYDEXTROSES	1200	BPF		7	Agent de charge, Agent de glaçage, Humectant, Stabilisant, Épaississant	<p><b>Proposition de la 2<sup>ème</sup> circulaire:</b> Adopter; ajouter la nouvelle note « Pour emploi dans les laits soumis au traitement UHT seulement »;</p> <p>Demander des informations sur l'emploi par rapport aux phosphates et aux citrates.</p> <p>Demander d'approfondir l'examen sur le fait de limiter les émulsifiants/stabilisants aux phosphates et aux citrates dans le contexte où les additifs à l'étude sont des additifs du Tableau 3.</p> <p><b>Chili:</b> Ne souscrit pas à la proposition de la 2<sup>ème</sup> circulaire, vu que les additifs à l'étude exercent la fonction technologique d'épaississant, qui n'est pas nécessaire dans cette catégorie d'aliments car elle modifierait leurs caractéristiques sensorielles. Actuellement, le Codex autorise l'emploi des phosphates et des nitrates en tant que stabilisants dans cette catégorie car il est justifié dans le cas de certains laits liquides naturels traités thermiquement, il n'est donc pas nécessaire d'incorporer de nouveaux additifs ayant d'autres fonctions technologiques.</p> <p><b>UE:</b> S'oppose fermement. Les informations soumises indiquent clairement l'intention de modifier le caractère du lait liquide.</p> <p><b>FoodDrinkEurope:</b> Soutient la proposition</p> <p><b>IFAC:</b> L'IFAC soutient l'adoption. La polydextrose ajoutée au corps aux laits à faible teneur/teneur réduite en matières grasses, contribue à la sensation en bouche et à la perception de la crémosité, augmentant ainsi l'acceptabilité organoleptique des consommateurs. Comme les consommateurs continuent de chercher des façons de</p>	Demander des informations sur le niveau d'emploi réel dans les laits soumis au traitement UHT en tant qu'émulsifiant/stabilisant

Additif	SIN	Limite maximale (mg/kg)	Notes	Étape	Catégorie fonctionnelle du SIN	Proposition/observations du GTE sur la 2 <sup>ème</sup> circulaire	Proposition finale du GTE
						<p>réduire l'apport calorique, des outils comme les polydextroses permettent aux fabricants de produire des produits acceptables contenant moins de calories, y compris des laits à teneur réduite ou sans matières grasses.</p> <p><b>Malaisie:</b> Ne soutient pas la proposition.</p> <p><b>RU:</b> Ne souscrit pas à la proposition</p>	
ALGINATE DE SODIUM	401	BPF		4	Bulking agent, Carrier, Emulsifier, Foaming agent, Gelling agent, Glazing agent, Humectant, Sequestrant, Stabilizer, Thickener	<p><b>Proposition de la 2<sup>ème</sup> circulaire:</b> Interrompre; aucune information sur l'emploi n'a été soumise</p> <p><b>UE:</b> Soutient l'interruption</p> <p><b>Malaisie:</b> Ne soutient pas la proposition.</p> <p><b>RU:</b> Ne souscrit pas à la proposition</p>	Interrompre; aucune information sur l'emploi n'a été soumise
SODIUM CARBOXYMETHYL CELLULOSE (CELLULOSE GUM)	466	BPF		4	Bulking agent, Emulsifier, Firming agent, Gelling agent, Glazing agent, Humectant, Stabilizer, Thickener	<p><b>Proposition de la 2<sup>ème</sup> circulaire::</b> Adopter; ajouter la nouvelle note « Pour emploi dans les laits soumis au traitement UHT seulement »;</p> <p>Demander des informations sur l'emploi par rapport aux phosphates et aux citrates.</p> <p>Demander d'approfondir l'examen sur le fait de limiter les émulsifiants/stabilisants aux phosphates et aux citrates dans le contexte où les additifs à l'étude sont des additifs du Tableau 3.</p> <p>.</p>	Adopter la LM à 1000; « ajouter la nouvelle note « Pour emploi dans les laits soumis au traitement UHT seulement »; nouvelle note « Seulement pour l'emploi en tant qu'émulsifiant/stabilisant »

Additif	SIN	Limite maximale (mg/kg)	Notes	Étape	Catégorie fonctionnelle du SIN	Proposition/observations du GTE sur la 2 <sup>ème</sup> circulaire	Proposition finale du GTE
						<p><b>Chili:</b> Ne souscrit pas à la proposition de la 2<sup>ème</sup> circulaire, vu que les additifs à l'étude exercent la fonction technologique d'épaississant, qui n'est pas nécessaire dans cette catégorie d'aliments car elle modifierait leurs caractéristiques sensorielles. Actuellement, le Codex autorise l'emploi des phosphates et des nitrates en tant que stabilisants dans cette catégorie car il est justifié dans le cas de certains laits liquides naturels traités thermiquement, il n'est donc pas nécessaire d'incorporer de nouveaux additifs ayant d'autres fonctions technologiques.</p> <p><b>UE:</b> S'oppose fermement. Le traitement à température très élevée (supérieure au traitement UHT normal) n'est pas nécessaire et n'est pas souhaité du point de vue qualitatif/nutritionnel.</p> <p>Par rapport aux phosphates et aux citrates la cellulose carboxyméthylée de sodium a de puissantes propriétés gélifiantes et épaississantes. Ces propriétés modifient la nature du lait liquide.</p> <p><b>FoodDrinkEurope:</b> Soutient la proposition</p> <p><b>IDF:</b> Soutient la proposition avec la note limitant aux emplois dans les laits soumis au traitement thermique UHT,</p>	

Additif	SIN	Limite maximale (mg/kg)	Notes	Étape	Catégorie fonctionnelle du SIN	Proposition/observations du GTE sur la 2 <sup>ème</sup> circulaire	Proposition finale du GTE
						<p>et seulement pour des emplois en tant qu'émulsifiant/stabilisant.</p> <p><b>IFAC:</b> L'IFAC soutient l'adoption. Comme les autres gommes, la gomme cellulosique peut être utilisée dans les laits nature UHT pour sa stabilité à la chaleur grâce à la formation de structures qui réduisent les problèmes de gélification à l'entreposage prolongé. Ainsi, le produit UHT est stable malgré le traitement thermique élevé, qui pourrait ne pas être réalisable avec les alternatives comme les phosphates et les citrates.</p> <p>Par ailleurs, nous avons une objection concernant le mot « seulement » car ces gommes exercent la fonction technique de prévention de la séparation sans altérer le produit laitier.</p> <p><b>Malaisie:</b> Ne soutient pas la proposition.</p> <p><b>RU:</b> Ne souscrit pas à la proposition</p>	

**Observations générales du GTE – Appendice 1- Stabilisants dans la catégorie d'aliments FC 01.1.1****Observations générales des États-Unis:**

Les États-Unis soutiennent l'emploi des stabilisants dans les produits soumis au traitement à ultra-haute température (UHT) de la catégorie d'aliments 01.1.1. Généralement, l'emploi d'additifs alimentaires dans les produits alimentaires de la catégorie d'aliments 01.1.1 est essentielle à la préservation de la qualité nutritionnelle, améliorant le maintien de la qualité ou la stabilité et facilitant le processus de fabrication ou l'entreposage de ces produits. Tout particulièrement, les stabilisants utilisés dans les produits alimentaires de la catégorie d'aliments 01.1.1 ont pour but de maintenir ou d'améliorer l'uniformité, la capacité de rétention de l'eau et la texture des produits à base de lait liquide.

Les États-Unis sont de l'avis que l'emploi des phosphates et des citrates en tant que stabilisants n'exclut pas l'emploi d'autres additifs alimentaires pour cette fonction technologique. Les États-Unis invitent le GTE à se pencher sur le besoin technologique de certains additifs alimentaires, le cas échéant, plutôt que de limiter le nombre total d'additifs dont l'emploi est autorisé. Suite aux différences d'efficacité des additifs dans certains produits de la catégorie d'aliments 01.1.1, le processus de fabrication, l'exclusivité d'emploi, et les conditions environnementales du pays de vente, il n'est pas approprié de comparer un additif à l'étude avec l'emploi technologique des phosphates et des citrates. Par ailleurs, limiter le nombre de stabilisants autorisés dans la catégorie d'aliments 01.1.1 pourrait entraîner la concentration accrue d'additifs alimentaires dans la formulation des produits si les fabricants sont obligés de se tourner vers des additifs alimentaires qui sont moins efficaces pour certains produits.

Les États-Unis considèrent que comme un grand nombre d'additifs alimentaires proposés dans la catégorie d'aliments 01.1.1 sont des additifs de Tableau 3, il est approprié de limiter leur emploi au niveau des BPF pour réaliser la fonction technologique souhaitée de stabilisant. Les États-Unis considèrent par ailleurs que ces additifs alimentaires sont autolimitant une fois que la fonction technologique est accomplie. Tout niveau d'emploi de ces additifs alimentaires au-delà de celui nécessaire à la fonction de stabilisant porterait préjudice aux propriétés organoleptiques du produit.

**Observations générales du Brésil:**

Le Brésil souscrit aux observations générales de la RU et avec la position suivante de l'UE: « L'UE est de l'avis que dans cette catégorie d'aliments, qui se trouve dans l'Appendice du Tableau 3, l'emploi des additifs alimentaires doit être maintenu au niveau minimal nécessaire et ne doit pas influencer les caractéristiques du lait. Le lait est un aliment complet avec sa stabilité propre ».

Tel que l'a indiqué la RU, le lait liquide sert de base à la production de nombreux aliments pour nourrissons. Conformément à la Section 4.3 du Préambule de la NGAA, le principe de transfert est inacceptable pour les aliments appartenant à a) 13.1 – Préparations pour nourrissons, préparations de suite, et préparations pour nourrissons destinées à des usages médicaux particuliers, b) 13.2 – Aliments complémentaires pour nourrissons et enfants en bas âge.

Le Brésil demande que l'organisme qui a affirmé la supériorité technologique de ces additifs par rapport aux citrates et aux phosphates présente la justification technique et même la preuve que ces additifs ont la capacité d'inhiber la gélification. Le Brésil comprend que cette altération provient principalement de la protéolyse réalisée par les enzymes thermorésistants produits par les microorganismes présents dans le lait cru. Cela signifie que l'altération est liée à l'emploi de matière première de basse qualité; par conséquent, l'emploi de l'additif n'est pas justifié si les bonnes pratiques de fabrication (BPF) ne sont pas respectées.

Au Brésil, pays tropical, l'emploi des citrates et des phosphates est pleinement adéquat pour assurer la stabilité du lait UHT dans des conditions d'entreposage à température ambiante (qui est souvent supérieure à 30 °C).

Finalement, le Brésil souligne qu'il ne s'oppose pas à l'approbation de nouveaux additifs pour le lait UHT, à condition qu'ils respectent les principes établis par la NGAA. Le problème est que ces additifs, outre la fonction de stabilisant, invariablement apportent des modifications de la viscosité du produit, ce qui peut tromper le consommateur (ce problème ne se pose pas avec les phosphates et les citrates).

**Observations générales de la Fédération de Russie (RU):**

1. La RU ne souscrit pas à l'emploi de cet additif alimentaire dans la sous-catégorie «01.1.1 Lait (nature)» le traitement à ultra-haute température (UHT) ou la stérilisation du lait n'engendrent pas la modification de ses caractéristiques physiques ou chimiques et n'entraînent pas de changement de l'état d'agrégation du lait (nature).

2. Composition de lait liquide (nature):

Protéines du lait (a) (% m/m) min. 3,0%

Matières grasses du lait (% m/m) inférieure à 10%

Acidité titrable (OT) - 20-21

Densité, kg/m<sup>3</sup> - 1024-1030.



La biodisponibilité nutritionnelle du lait (nature) sera réduite par l'emploi d'un agent de charge, d'un support, d'un émulsifiant, d'un agent gélifiant, d'un agent de glaçage, d'un humectant, d'un stabilisant, d'un épaississant en tant que composés du lait (nature) parce que la fonction la plus importante de ces additifs est l'adhésion. Tous ces additifs alimentaires absorbent une grande quantité d'eau. Les protéines et les vitamines contenues dans le lait (nature) pourraient également être absorbées. Ceci est largement scientifiquement prouvé. Il s'ensuit que la valeur nutritionnelle diminuera si ces additifs alimentaires entrent dans la composition du lait (nature).

3. L'emploi de ces additifs alimentaires en tant que composés du lait (nature) pourrait tromper les consommateurs. Les possibilités d'adultération sont grandes parce que l'emploi de ces additifs alimentaires modifiera les propriétés organoleptiques du lait (nature). Ainsi le lait écrémé pourrait être vendu en tant que lait non écrémé.

4. Le lait (nature) est largement utilisé dans la composition des aliments pour nourrissons, nouveau-nés et enfants en bas âge. La plupart de ces additifs alimentaires ne sont pas autorisés à la consommation par les nourrissons et les nouveau-nés (voir les principes de transfert des additifs alimentaires dans les aliments).

5. Il n'y a pas de justification technologique à l'emploi de ces additifs dans cette catégorie d'aliments.

#### **Observations générales du Canada:**

Le Canada n'autorise pas actuellement l'emploi d'additifs dans les produits à base de lait liquide nature qui relèvent de cette catégorie d'aliments (01.1.1). Il en ressort que, sur le marché canadien du moins, il n'y a pas besoin d'additifs dans ces produits.

Pour ce qui est des ESE dans l'Appendice 1, le Canada note que les justifications fournies par quelques membres et observateurs concernent l'emploi de stabilisants et d'émulsifiants dans des produits laitiers très spécifiques comme les laits traités à ultra-haute température (UHT). Ces observations laissent entendre qu'un besoin a été identifié pour leur emploi dans certains produits et marchés. Par conséquent, le Canada n'a pas d'objection, en principe, à l'emploi des émulsifiants et des stabilisants dans les laits traités UHT et leur adoption dans la NGAA à condition que les notes appropriées soient appliquées pour limiter leur emploi à ces produits laitiers (voir l'explication ci-après).

Compte tenu du fait que plusieurs aliments relevant de la catégorie d'aliments FC 01.1.1 sont des aliments de base, le Canada recommande qu'il y ait une protection contre le suremploi d'additifs inutiles dans cette catégorie. Par conséquent, le Canada suggère de (1) limiter les additifs alimentaires à certains aliments pour lesquels le besoin a été identifié; et (2) ne pas appliquer la justification horizontale des additifs aux additifs ayant la même fonction technologique (à savoir, que les additifs soient examinés au cas par cas).

La suggestion (1) a été avancée parce que les explications données pour les ESE, par exemple, laissent entendre un besoin d'ESE dans les laits UHT seulement. Le Canada propose donc que la Note 227 « Pour emploi dans les laits stérilisés et soumis au traitement UHT seulement » soit ajoutée aux dispositions proposées.

La suggestion (2) a été avancée parce qu'il est évident que d'après la réponse de l'ICGMA, par exemple, des ESE différents exercent des effets technologiques différents.

La position globale du Canada est la même à l'égard du citrate de sodium (Appendice 2).

#### **Observations générales de l'UE:**

Les arguments fournis en réponse à la 1<sup>ère</sup> circulaire n'ont pas convaincu l'UE du besoin technologique d'additifs supplémentaires dans la catégorie d'aliments FC 01.1.1. Au contraire, l'emploi prévu dénote l'intention de modifier la consistance (texture) et par conséquent la nature du lait liquide, ce qui du point de vue de l'UE trompe le consommateur. L'UE souhaite signaler que « *stabilisant* » est défini en tant qu'« *Additif alimentaire qui permet de maintenir une dispersion uniforme de deux ou plusieurs composantes dans un aliment* » (CAC/GL 36-1989) alors que pratiquement tous les additifs à l'étude peuvent agir en tant qu'épaississant (« *Additif alimentaire qui augmente la viscosité d'un aliment* »), ce qui est par ailleurs signalé dans les observations du GTE. L'UE ne remet pas en cause le fait que les additifs à l'étude pourraient modifier la consistance, la texture et la capacité de rétention de l'eau, cependant, l'UE considère que ces modifications dans le lait liquide ne sont pas conformes à la section 3.2 du Préambule de la NGAA.

#### **Observations générales de la Fédération internationale de laiterie (IDF) Observations générales sur le besoin technologique des additifs à l'étude par rapport aux phosphates et aux citrates:**

##### **HISTORIQUE:**

- Les phosphates stabilisent les protéines laitières pour éviter la coagulation due à la chaleur extrême, au pH ou cisaillement; maintiennent les produits dans la fourchette de pH voulue; soutiennent l'émulsification grâce à leur interaction avec les protéines; et lient le calcium dans les gels à base de lait. Nutritionnellement, les phosphates peuvent permettre l'enrichissement au calcium, magnésium ou potassium. Les phosphates

séquestrent les ions métalliques et produisent des effets bactériostatiques. Un grand nombre d'applications dans la transformation des produits laitiers supposent des interactions entre les phosphates et la caséine ou le calcium dans les micelles de caséine.

- Les ions citrate et phosphate réduisent la tendance à la coalescence des matières grasses (citrate de sodium, phosphate disodique). Ces sels réduisent le degré d'agrégation protéique. Les ions calcium et magnésium produisent un effet opposé, favorisent la coalescence partielle. Le sulfate de calcium, par exemple, engendre une crème glacée plus sèche. Le calcium et le magnésium augmente le degré d'agrégation protéique. Les sels peuvent aussi influencer les interactions électrostatiques. Les globules gras contiennent une faible charge négative nette, ces ions pourraient augmenter ou réduire cette charge selon qu'ils sont attirés ou repoussés par la surface.

Par conséquent, l'emploi des phosphates et des citrates est efficace pour minimiser la « décantation » des protéines du lait qui est traité à des températures plus élevées. D'autres additifs alimentaires non seulement présentent ce même avantage mais en offrent d'autres pour les boissons lactées sur la base de:

- modifications du pH du lait (produits laitiers fermentés non aromatisés)
- l'origine du lait (lait de chèvre, et dans une mesure légèrement moindre, le lait de brebis)
- et la transformation (traitement à ultra-haute température par exemple).

D'autres additifs peuvent minimiser la précipitation des composants comme les protéines et le lactose qui ne présente aucun danger contrairement à ce que pensent les consommateurs, mais ils savent que le lait « normal » n'est pas ainsi.

Recommandations sur l'expression de la LM pour le citrate trisodique (SIN 331(iii)) dans la catégorie d'aliments 01.1.1:

**Catégorie d'aliments No. 01.1.1 (Lait liquide (nature))**

**Normes de produits correspondantes:** aucune

Additif	SIN	Limite maximale (mg/kg)	Notes	Étape/Adoptée/Année de révision	Catégorie fonctionnelle du SIN	Proposition de la 2 <sup>ème</sup> circulaire/ Observations du GTE	Proposition finale du GTE
CITRATE TRISODIQUE	331(iii)	BPF		7	Régulateur de l'acidité, Emulsifiant, Sel émulsifiant, Séquestrant, Stabilisant	<p><b>Proposition de la 2<sup>ème</sup> circulaire:</b> Adopter au niveau des BPF; ajouter la nouvelle note « Pour emploi dans les laits soumis au traitement UHT seulement ». Les observations sur la 1<sup>ère</sup> circulaire ont fourni les informations appuyant l'emploi au niveau des BPF et aucune information n'a été soumise indiquant pourquoi le niveau des BPF n'est pas suffisant.</p> <p><b>Chili, FoodDrinkEurope, ICGMA, IDF:</b> Soutiennent la proposition</p> <p><b>Malaisie:</b> D'une façon générale, peut soutenir le niveau des BPF et limiter l'emploi au lait UHT. Davantage d'informations sont nécessaires pour soutenir ou limiter l'emploi à certaines espèces, par ex., le lait de chèvre.</p>	<p>Adopter au niveau des BPF; ajouter la note 227 « Pour emploi dans les laits stérilisés et soumis au traitement UHT seulement »; nouvelle note « Seulement pour l'emploi en tant qu'émulsifiant/stabilisant »</p> <p><b>Note du Président:</b> Les phosphates sont adoptés dans cette catégorie d'aliments avec la note 227 « Pour emploi dans les laits stérilisés et soumis au traitement UHT seulement ».</p>

### **Observations générales du GTE – Appendice 2 – Citrate trisodique (SIN 331(iii)) dans la catégorie d'aliments 01.1.1**

#### **Observations générales des États-Unis:**

Les États-Unis sont favorables au niveau d'emploi maximal des bonnes pratiques de fabrication (BPF) pour le citrate trisodique (SIN 331(iii)) dans la catégorie d'aliments 01.1.1.

L'ajout de citrate trisodique dans le lait liquide permet de prévenir le caillage améliorant ainsi les propriétés rhéologiques et physiques du produit à base de lait liquide. Le citrate trisodique réduit par ailleurs le sédiment de particules solides à des niveaux acceptables et l'épaississement et la coagulation dus au traitement thermique dans le lait concentré lors du traitement UHT. Par exemple, le lait de chèvre et de vache produit sans l'ajout de stabilisant produit un sédiment important lors du traitement UHT. Dans le contexte de la Section 3.2 du Préambule de la NGAA, l'emploi du citrate trisodique en tant que stabilisant facilite la transformation et la préparation du lait liquide qui permet au lait d'être acceptable. Le citrate trisodique dans les produits alimentaires de la catégorie d'aliments 01.1.1 ne réduit pas la qualité nutritionnelle du lait liquide et ne trompe pas le consommateur vu que le produit est étiqueté de sorte à informer le consommateur des additifs alimentaires contenus dans le produit, les stabilisants sont utilisés dans ces produits mondialement et l'emploi de stabilisants dans ces produits devrait être attendu.

La Section 1.4 du Préambule de la NGAA indique que « l'objectif principal de l'établissement de niveaux d'emploi maximaux pour les additifs alimentaires dans les divers groupes d'aliments est d'assurer que la dose ingérée d'un additif toutes sources confondues ne dépasse pas la DJA ». Suite à l'évaluation du JECFA, le citrate trisodique a reçu une DJA « non spécifiée ». Dans la NGAA le citrate trisodique est un additif alimentaire du tableau 3 et a un niveau d'emploi admissible au niveau des BPF. La Section 2 du Préambule de la NGAA note qu'au niveau des BPF, le niveau d'emploi optimal, recommandé ou normal varie pour chaque application de l'additif et dépend tant des effets techniques recherchés que de la denrée spécifique à laquelle l'additif doit être ajouté, en tenant compte du type de matière première, de la transformation des aliments et du stockage après fabrication, du transport et de la manipulation par les distributeurs, les détaillants et les consommateurs. »

Les États-Unis considèrent que l'emploi du citrate trisodique dans les produits alimentaires de la catégorie d'aliments 01.1.1 devraient correspondre aux niveaux nécessaires pour exercer la fonction technologique recherchée de stabilisant. Toute augmentation des niveaux d'emploi de l'additif alimentaire altérerait ou provoquerait le rancissement du produit alimentaire en affectant les propriétés organoleptiques, par conséquent rendant le produit alimentaire impropre au commerce international.

#### **Observations générales de la Colombie:**

Elle autorise l'emploi du citrate (crusher ???) seul ou en combinaison avec les phosphates pour exercer la fonction technologique de stabilisant dans les laits ultra-pasteurisés. Il est important de clarifier que cet additif doit être inscrit dans la liste des ingrédients.

#### **Observations générales de la Fédération de Russie (RU):**

Il y a une justification technologique à l'emploi du citrate trisodique SIN 331(iii) dans le seul cas du lait de chèvre UHT.

#### **Observations générales de la Fédération internationale de laiterie (IDF-FIL):**

L'IDF souhaite maintenir la disposition relative au SIN 331(iii) avec la note limitant aux « laits soumis au traitement thermique provenant de certaines espèces seulement, par ex., le lait de chèvre.

Le citrate trisodique (SIN 331 (iii)) est nécessaire dans la catégorie d'aliments 1.1.1 pour les laits soumis au traitement UHT provenant de certaines espèces, par ex., le lait de chèvre, pour les raisons suivantes:

- la production de lait de chèvre UHT peut nécessiter certains ajustements technologiques au moyen de phosphates et citrates.
- sans les stabilisants, certains laits de chèvre coagulent avant d'atteindre les températures nécessaires au traitement UHT.

« Le citrate trisodique est utilisé dans un certain nombre de produits laitiers pour stabiliser les protéines, comme les laits de longue conservation. Il est par ailleurs utilisé dans certains fromages naturels ou fondus non seulement en tant qu'agent acidifiant mais aussi pour ses propriétés stabilisantes en empêchant le fromage, le fromage fondu et les produits fromagers de devenir grasieux quand ils fondent. Sur la base de la justification technologique de son emploi, du fait que le JECFA a établi une DJA « non spécifiée » il semble qu'il n'existe aucune préoccupation d'ordre toxicologique provenant d'autres sources que le JECFA et son emploi actuel dans certains produits laitiers, le citrate trisodique devrait rester dans le Tableau 3 de la NGAA au niveau des « BPF ».

1. Le citrate trisodique se trouve déjà dans le Tableau 2 de la NGAA (2017) pour les produits laitiers au niveau des BPF.

<b>TRISODIUM CITRATE</b>						
INS 331(iii) Trisodium citrate		Functional Class: Acidity regulator, Emulsifier, Emulsifying salt, Sequestrant, Stabilizer				
FoodCatNo	FoodCategory	MaxLevel	Notes	Year Adopted		
01.1.3	Fluid buttermilk (plain)	GMP	261	2013		
01.2.2	Renneted milk (plain)	GMP		2013		
01.4.1	Pasteurized cream (plain)	GMP	236	2013		
01.4.2	Sterilized and UHT creams, whipping and whipped creams, and reduced fat creams (plain)	GMP		2013		
01.8.2	Dried whey and whey products, excluding whey cheeses	GMP		2006		
02.1.1	Butter oil, anhydrous milkfat, ghee	GMP	171	2006		

2. Le citrate trisodique figure dans le Tableau 3 de la NGAA pour un emploi dans toutes les catégories d'aliments et a été évalué par le JECFA avec une DJA « non spécifiée » confirmant un niveau d'emploi aux BPF.

3. Le Manuel de toxicologie (2002) n'identifie aucun problème significatif même quand il entre dans l'alimentation des animaux de laboratoire à des niveaux relativement élevés.

**Observations générales de l'UE:**

Il y a un besoin technologique du citrate trisodique dans le lait de chèvre UHT. Le lait de chèvre produit un sédiment épais lors du traitement UHT. L'expérimentation a montré que le citrate trisodique est capable d'agir en tant que stabilisant efficace et réduire le calcium ionique (les citrates réagissent avec le calcium limitant la baisse du pH et augmentant la capacité tampon) qui prévient la formation du sédiment. Par conséquent, la quantité de citrate est aussi un paramètre important qui régit le niveau de calcium ionique. A la connaissance de l'UE, le niveau maximal jusqu'à 4000 ppm est approprié pour ajuster le pH du lait dans une fourchette optimale quant à la stabilité à la chaleur sans avoir d'effet adverse possible sur la nature et la qualité du lait. Pour cette raison, l'UE est favorable à la LM de 4000 mg/L dans le lait de chèvre UHT.

**Annexe 5: Dispositions dans les tableaux 1 et 2 de la NGAA dans les catégories d'aliments 09.0 jusqu'à 016.0, à l'exception de ces additifs avec des fonctions technologiques de colorant ou édulcorant, adipates, nitrites et nitrates et les dispositions relatives à la catégorie d'aliments 14.2.3.**

1. Parmi les différents sujets abordés, CCFA49 a requis le GTE sur la NGAA lors du CCFA50:<sup>1</sup>
  - De demander des informations et justification sur les dispositions proposées d'additifs alimentaires maintenues à l'étape actuelle dans le tableau 1 et 2 de la NGAA dans les catégories d'aliments 09.0 jusqu'à 016.0, à l'exception de ces additifs avec des fonctions technologiques de colorant ou édulcorant, adipates, nitrites et nitrates et les dispositions relatives à FC 14.2.3;

#### **Historique**

2. Le CCFA49 a souscrit au fait que le GTE sur la NGAA lors du CCFA50 devrait préparer des propositions pour le projet et l'avant-projet des dispositions restantes pour les additifs alimentaires dans les catégories d'aliments 09.0 jusqu'à 16.0, à l'exception de dispositions pour les additifs alimentaires avec la fonction "colorant" ou "édulcorant", les adipates, les nitrites et les nitrates ainsi que les dispositions relatives à FC 14.2.3.

#### **Document de travail :**

3. Le GTE a publié deux circulaires pour observations. Le document actuel présente des propositions pour le projet et l'avant-projet des dispositions existantes dans les tableaux 1 et 2 de la NGAA dans les catégories d'aliments (FC) 09.0 à travers 16.0. Toutefois, dans la FC 09.0 jusqu'à 16.0 ce document n'inclut pas le projet et l'avant-projet de dispositions pour :
  - Les additifs alimentaires avec la fonction "colorant" ou "édulcorant";
  - Les adipates (SIN 355, 359), les nitrates (SIN 251, 252), et les nitrites (SIN 249, 250), chacun d'entre eux sont soumis à un travail en cours en tant que résultat des décisions prises par le CCFA49 et par conséquent ne constituent pas des sujets appropriés pour le GTE sur la NGAA.<sup>2</sup>;
  - Disposition relative à la catégorie d'aliments 14.2.3.
4. L'actuel document présente des recommandations pour chaque disposition (adopter, adopter avec révision, interrompre, interrompre et déplacer vers les sous-catégories le cas échéant, requérir des informations). Les propositions sont fondées sur une approche consensuelle prenant en compte l'alignement avec les normes de produits correspondantes et les observations sur la première et la deuxième 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.

#### **Conventions**

5. L'actuel document présente des dispositions à l'étude dans la structure des catégories d'aliments répertoriées dans le tableau 2 de la NGAA. 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. Des informations sur la décision du groupe de travail classique (GTC) sur la NGAA à CCFA45 ou CCFA46 (FA/45 CRD2 Annexe IV, FA/46 CRD 2 Annexe II) afférentes à la justification horizontale 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 sont fournies. Le document présente également une compilation d'observations fournies par les membres du GTE à la première circulaire ainsi que des informations pertinentes issues de CCFA49.

---

<sup>1</sup> REP 17/FA, para. 109.

<sup>2</sup> REP 17/FA para 86 et 87, 106.

6. Les conventions suivantes ont été utilisées pour préparer ce document de travail :
- Lorsque la proposition est de déplacer une disposition de l'additif alimentaire d'une catégorie d'aliments-mère à une sous-catégorie ou vice-versa, la disposition originale dans la catégorie d'aliments-mère est indiquée ~~en caractères biffés~~ et la nouvelle disposition dans la sous-catégorie est en **caractères gras** avec aucune Étape indiquée dans la colonne "Étape/Adoptée.

**Projet et avant-projet de dispositions dans la NGAA dans FC 09.0 jusqu'à FC 16.0, à l'exception de ces additifs avec des fonctions technologiques de colorant ou édulcorant, adipates, nitrites et nitrates et les dispositions relatives à FC 14.2.3.**

**Catégorie d'aliments n° 09.0. Poisson et produits de la pêche frais, y compris mollusques, crustacés et échinodermes**

**Normes de produits correspondantes:** Aucune; les normes multiples s'appliquent aux sous catégories, plusieurs de celles-ci n'autorisent pas les additifs alimentaires;

Additif	SIN	Limite maximale (mg/kg)	Notes	Étape/ Adoptée	Catégorie fonctionnelle SIN	Proposition de la deuxième circulaire /Observations du GTE	Proposition finale du GTE
<del>ESTERS DE POLYGLYCEROL D'ACIDES GRAS</del>	475	10 000		7	Émulsifiant, stabilisateur	<b>Proposition de la deuxième circulaire :</b> Interrompre dans la catégorie mère; débattre dans les sous catégories <b>Chili, RU:</b> souscrivent à la proposition	Interrompre dans la catégorie mère; débattre dans les sous catégories
<del>ESTERS POLYGLYCÉRIQUE S D'ACIDE RICINOLÉIQUE INTERESTÉRIFIÉ</del>	476	5 000		7	Émulsifiant	<b>Proposition de la deuxième circulaire :</b> Interrompre dans la catégorie mère; débattre dans les sous catégories <b>Chili, RU:</b> souscrivent aux propositions	Interrompre dans la catégorie mère; débattre dans les sous catégories

**Catégorie d'aliments n° 09.1. Poisson et produits de la pêche frais, y compris mollusques, crustacés et échinodermes**

**Normes de produits correspondantes:** Aucune; normes de produits correspondantes: norme de produit correspondante à la sous-catégorie 09.1.2

Additif	SIN	Limite maximale (mg/kg)	Notes	Étape/ Adoptée	Catégorie fonctionnelle SIN	Il n'existe pas de dispositions à l'étude dans cette catégorie d'aliments; Les dispositions sont débattues dans la sous-catégorie.

**Catégorie d'aliments n°. 09.1.1. Poisson frais**

**Approche horizontale (FA/45 CRD2 Annexe IV FA/46 CRD 2 Annexe II):** Les régulateurs d'acidité et l'ES&T ne sont pas justifiés dans cette catégorie d'aliments sur une base générale.

**Normes de produits correspondantes:** Aucune



Additif	SIN	Limite maximale (mg/kg)	Notes	Étape/ Adoptée	Catégorie fonctionnelle SIN	Proposition de la deuxième circulaire /Observations du GTE	Proposition finale du GTE
ESTERS DE POLYGLYCÉROL D'ACIDES GRAS	475	10 000			Émulsifiant, stabilisateur	<b>Proposition de la deuxième circulaire :</b> Ne pas adopter dans FC 09.1.1 <b>Brésil, Chili, UE, Malaisie, Norvège, Singapour, RU:</b> ne soutiennent pas l'adoption dans FC 09.1.2.	Ne pas adopter dans FC 09.1.1
ESTERS POLYGLYCÉRIQUES D'ACIDE RICINOLÉIQUE INTERESTÉRIFIÉ	476	5 000			Émulsifiant	<b>Proposition de la deuxième circulaire :</b> Ne pas adopter dans FC 09.1.1 <b>Brésil, Chili, UE, Norvège, Singapour, RU:</b> ne soutiennent pas l'adoption dans FC 09.1.2.	Ne pas adopter dans FC 09.1.1

**Catégorie d'aliments n°. 09.1.2 Mollusques frais, crustacés et échinodermes**

**Approche horizontale (FA/45 CRD2 Annexe IV FA/46 CRD 2 Annexe II):** Les régulateurs d'acidité et l'ES&T ne sont pas justifiés dans cette catégorie d'aliments sur une base générale.

**Normes de produits correspondantes: 292-2008:** Aucun additif autorisé dans les mollusques bivalves vivants, les mollusques bivalves crus autorise les antioxydants de FC 09.1.2 et 09.2.1; **312-2013:** Aucun additif autorisé; **315-2014:** Aucun additif autorisé à l'exception des phosphates dans Produit surgelé à base de chair de coquilles Saint Jacques ou de pétoncles et chair de coquilles transformées surgelées avec des phosphates

Additif	SIN	Limite maximale (mg/kg)	Notes	Étape/ Adoptée	Catégorie fonctionnelle SIN	Proposition de la deuxième circulaire /Observations du GTE	Proposition finale du GTE
ESTERS DE POLYGLYCÉROL D'ACIDES GRAS	475	10 000			Émulsifiant, stabilisateur	<b>Proposition de la deuxième circulaire :</b> Ne pas adopter dans FC 09.1.2 <b>Brésil, Chili, UE, Malaisie, Norvège, Singapour, RU:</b> ne soutiennent pas l'adoption dans FC 09.1.2.	Ne pas adopter dans FC 09.1.2
ESTERS POLYGLYCÉRIQUES D'ACIDE	476	5 000			Émulsifiant	<b>Proposition de la deuxième circulaire :</b> Ne pas adopter dans FC 09.1.2	Ne pas adopter dans FC 09.1.2

Additif	SIN	Limite maximale (mg/kg)	Notes	Étape/ Adoptée	Catégorie fonctionnelle SIN	Proposition de la deuxième circulaire /Observations du GTE	Proposition finale du GTE
RICINOLEIQUE INTERESTÉRIFIÉ						<b>Brésil, Chili, UE, Norvège, Singapour, RU:</b> ne soutiennent pas l'adoption dans FC 09.1.2.	

**Catégorie d'aliments n° 09.2. Poisson et produits de la pêche transformés, y compris mollusques, crustacés et échinodermes**

**Normes de produits correspondantes:** Aucune; les normes multiples s'appliquent aux sous catégories, plusieurs de celles-ci n'autorisent pas les additifs alimentaires

Additif	SIN	Limite maximale (mg/kg)	Notes	Étape/ Adoptée	Catégorie fonctionnelle SIN	Proposition de la deuxième circulaire /Observations du GTE	Proposition finale du GTE
GLYCEROL	422	BPF		4	Humectant, épaississant	<p><b>Proposition de la deuxième circulaire :</b> Déplacer dans la catégorie d'aliments 09.2.1 uniquement.</p> <p><b>Chili, RU:</b> souscrivent aux propositions</p> <p><b>Norvège :</b> Interrompt en tant que régulateurs d'acidité et ES&amp;T ne sont pas justifiés dans cette catégorie d'aliments sur une base générale.</p>	Déplacer dans la catégorie d'aliments 09.2.1 uniquement

**Catégorie d'aliments n° 09.2.1. Poisson, filets de poisson et produits de la pêche surgelés, y compris mollusques, crustacés et échinodermes**

**Approche horizontale (FA/45 CRD2 Annexe IV FA/46 CRD 2 Annexe II):** Les régulateurs d'acidité sont justifiés sur la base du cas par cas; l'ES&T sont justifiés avec la note 29 "Pour l'alimentation non standardisée uniquement"

**Normes de produits correspondantes:** **36-1981:** Répertoire les antioxydants spécifiques; **92-1981, 95-1981:** Répertoire les humectants spécifiques, conservateurs et antioxydants; **165-1989:** Répertoire les humectants, antioxydants et régulateurs d'acidité et épaississants; **190-1995:** Répertoire les humectants spécifiques, et antioxydants; **191-1995:** Aucun additif autorisé; **292-2008:** Aucun additif autorisé dans les mollusques bivalves vivants, les mollusques bivalves crus autorise les antioxydants de FC 09.1.2 et 09.2.1; **312-2013:** Aucun additif autorisé; **315-2014:** Aucun additif autorisé à l'exception des phosphates dans Produit surgelé à base de chair de coquilles Saint Jacques ou de pétoncles et chair de coquilles transformées surgelées avec des phosphates

Additif	SIN	Limite maximale (mg/kg)	Notes	Étape/ Adoptée	Catégorie fonctionnelle SIN	Proposition de la deuxième circulaire /Observations du GTE	Proposition finale du GTE
GLYCÉROL	422	BPF			Humectant, épaississant	<p><b>Proposition de la deuxième circulaire :</b></p> <p>Adoptée comme répertoriée avec la nouvelle note 29</p> <p>Requiert des informations sur l'emploi dans les aliments non standardisés.</p> <p><b>Chine, FoodDrinkEurope, RU:</b> Soutient la proposition avec la note 29</p> <p><b>EU:</b> soutient la requête d'information sur l'emploi dans les aliments non standardisés.</p> <p><b>Norvège:</b> Interrompt.</p> <p>L' ES&amp;T ne sont pas justifiés dans cette catégorie d'aliments sur une base générale. Les humectants sont uniquement justifiés dans le poisson congelé et Produit surgelé à base de chair de coquilles Saint Jacques.</p> <p>Il n'est pas clair de quel genre de produits il est question note 29: « Pour l'alimentation non standardisée uniquement ».</p>	Requiert des informations sur l'emploi dans les aliments non standardisés.
ESTERS DE POLYGLYCÉROL D'ACIDES GRAS	475	10 000			Émulsifiant, stabilisateur	<p><b>Proposition de la deuxième circulaire :</b></p> <p>Ne pas inclure dans FC 09.2.1;</p> <p>Pas d'observations fournies sur l'emploi</p> <p><b>Chili, EU, Norvège, RU:</b> Ne soutient pas l'adoption dans FC 09.2.1.</p> <p><b>Japon:</b> Propose l'adoption à 5000 mg/kg avec la note 241 "Pour un emploi dans des produits surimi uniquement".</p>	Adopté à 5000 mg/kg avec la note 241 "Pour un emploi dans des produits surimi uniquement"

						Les esters de polyglycérol d'acides gras sont utilisés dans le surimi congelé pour transformation ultérieure afin d'empêcher la dénaturation des protéines lors du processus de congélation. L'emploi maximal d'emploi est de 5000 mg/kg dans le surimi congelé.	
<b>ESTERS POLYGLYCÉRIQUES D'ACIDE RICINOLÉIQUE INTERESTÉRIFIÉ</b>	476	5 000			<b>Émulsifiant</b>	<p><b>Proposition de la deuxième circulaire :</b> Ne pas adopter dans FC 09.2.1: Pas d'observations fournies sur l'emploi</p> <p><b>Chili, EU, Norvège, RU:</b> Ne soutiennent pas l'adoption dans FC 09.2.1.</p>	Ne pas inclure dans FC 09.2.1; Pas d'observations fournies sur l'emploi
ESTERS DE SACCHAROSE D'ACIDES GRAS	473	10000		7	Émulsifiant, agent moussant, agent d'enrobage, stabilisateur Stabilisant	<p><b>Proposition de la deuxième circulaire :</b> Requiert des informations sur la fonction technologique, les types de produits utilisés dans, et le niveau d'emploi cette FC.</p> <p><b>Chili, UE:</b> Requiert des informations sur la fonction technologique, les types de produits utilisés dans, et le niveau d'emploi dans cette FC.</p> <p><b>Malaisie:</b> Soutient l'adoption avec la note 29 et avec la note 348</p> <p><b>Norvège:</b> Interrompt.</p> <p>L'emploi de ES&amp;T n'est pas justifié dans cette catégorie d'aliments sur une base générale. CCFFP le code d'usages définit l'agent de glaçage comme une couche mince ou est sans aucun additif alimentaire. Il n'est pas clair de quel genre de produits il est question note 29: « Pour l'alimentation non standardisée uniquement ».</p> <p><b>RU:</b> Il n'existe pas de justification technologique. Cette proposition devrait être interrompue.</p>	Interrompre; Aucune information sur la justification fournie.

**Catégorie d'aliments n° 09.2.2. Poisson, filets de poisson et produits de la pêche enrobés de pâte à frire, surgelés, y compris mollusques, crustacés et échinodermes)**

**Approche horizontale (FA/45 CRD2 Annexe IV FA/46 CRD 2 Annexe II):** Les régulateurs d'acidité sont justifiés; l'ES&T sont justifiés avec la note 29 "Pour l'alimentation non standardisée uniquement"

**Normes de produits correspondantes: 166-1989:** Répertorie les humectants, les antioxydants, les régulateurs d'acidité, les épaississants, les agents de levage, les exhausteurs de goût, les colorants et les émulsifiants

Additif	SIN	Limite maximale (mg/kg)	Notes	Étape/ Adoptée	Catégorie fonctionnelle SIN	Proposition de la deuxième circulaire /Observations du GTE	Proposition finale du GTE
ESTERS DE POLYGLYCÉROL D'ACIDES GRAS	475	10 000			Émulsifiant, stabilisateur	<p><b>Proposition de la deuxième circulaire :</b> Ne pas adopter dans FC 09.2.2:</p> <p>Pas d'observations fournies sur l'emploi</p> <p><b>Chili, EU, Norvège, RU:</b> Ne soutiennent pas l'adoption dans FC 09.2.2.</p>	<p>Ne pas adopter dans FC 09.2.2:</p> <p>Pas d'observations fournies sur l'emploi</p>
ESTERS POLYGLYCÉRIQUES D'ACIDE RICINOLÉIQUE INTERESTÉRIFIÉ	476	5 000			Émulsifiant	<p><b>Proposition de la deuxième circulaire :</b> Ne pas adopter dans FC 09.2.2:</p> <p>Pas d'observations fournies sur l'emploi</p> <p><b>Chili, UE, Norvège, RU:</b> ne soutiennent pas l'adoption dans FC 09.2.2.</p>	<p>Ne pas inclure dans FC 09.2.2;</p> <p>Pas d'observations fournies sur l'emploi</p>
TOCOPHÉROLS	307a, b, c	BPF	15	7	Antioxydant	<p><b>Proposition de la deuxième circulaire :</b> Adopte à 200 avec la note XS166.</p> <p><b>Brésil:</b> Soutient l'adoption d'un niveau d'emploi numérique, étant donné que c'est un additif alimentaire avec une DJA numérique (2mg/kg/pc/d).</p> <p><b>Chili, FoodDrinkEurope, Malaisie, RU:</b> Soutiennent la proposition</p> <p><b>Norvège:</b> Interrompre; FA avec une DJA spécifiée devrait avoir une LM numérique. Il n'est pas clair de quel genre de produits il est question note 29: « Pour</p>	<p>Adopte à 200 mg/kg avec la note XS166.</p>

Additif	SIN	Limite maximale (mg/kg)	Notes	Étape/ Adoptée	Catégorie fonctionnelle SIN	Proposition de la deuxième circulaire /Observations du GTE	Proposition finale du GTE
						l'alimentation non standardisée uniquement ».	

**Catégorie d'aliments n° 09.2.3. Produits de la pêche hachés et en pâte, surgelés, y compris mollusques, crustacés et échinodermes)**

**Approche horizontale (FA/45 CRD2 Annexe IV FA/46 CRD 2 Annexe II):** Les régulateurs de l'acidité sont justifiés, ES&T sont justifiés

**Normes de produits correspondantes:** Aucune

Additif	SIN	Limite maximale (mg/kg)	Notes	Étape/ Adoptée	Catégorie fonctionnelle SIN	Proposition de la deuxième circulaire /Observations du GTE	Proposition finale du GTE
ESTERS DE POLYGLYCÉROL D'ACIDES GRAS	475	10 000			Émulsifiant, stabilisateur	<p><b>Proposition de la deuxième circulaire :</b> Ne pas adopter dans FC 09.2.3: Pas d'observations fournies sur l'emploi <b>Chili, UE, Norvège, RU:</b> ne soutiennent pas l'adoption dans FC 09.2.3. <b>Japon:</b> propose l'adoption à 5000 mg/kg. Les esters de polyglycérol d'acides gras sont utilisés dans les produits de la pêche hachés congelés afin d'empêcher la dénaturation des protéines lors du processus de congélation. Le niveau d'emploi maximal est de 5000 mg/kg.</p>	adopte à 5000 mg/kg
ESTERS POLYGLYCÉRIQUES D'ACIDE RICINOLÉIQUE INTERESTÉRIFIÉ	476	5 000			Émulsifiant	<p><b>Proposition de la deuxième circulaire :</b> Ne pas adopter dans FC 09.2.3: Pas d'observations fournies sur l'emploi <b>Chili, UE, Norvège, RU:</b> ne soutiennent pas l'adoption dans FC 09.2.3.</p>	Ne pas adopter dans FC 09.2.3: Pas d'observations fournies sur l'emploi

**Catégorie d'aliments n° 09.2.4. Poisson et produits de la pêche cuits et/ou frits, y compris mollusques, crustacés et échinodermes**

**Approche horizontale (FA/45 CRD2 Annexe IV FA/46 CRD 2 Annexe II):** Les régulateurs de l'acidité sont justifiés, ES&T ne sont pas justifiés

**Normes de produits correspondantes:** Aucune

Additif	SIN	Limite maximale (mg/kg)	Notes	Étape/ Adoptée	Catégorie fonctionnelle SIN	Proposition de la deuxième circulaire /Observations du GTE	Proposition finale du GTE
ESTERS D'ARGINATE D'ÉTHYLE LAURIQUE	243	200		4	Conservateur	<p><b>Proposition de la deuxième circulaire :</b> Requiert des informations sur la fonction technologique, les types de produits utilisés dans, et le niveau d'emploi dans cette FC.</p> <p><b>Chili, UE, Norvège, RU:</b> Requiert des informations sur la fonction technologique, les types de produits utilisés dans, et le niveau d'emploi dans cette FC.</p>	Interrompre; Aucune information sur la justification fournie.
ESTERS DE SACCHAROSE D'ACIDES GRAS	473	40000		7	Émulsifiant, agent moussant, agent d'enrobage Stabilisant	<p><b>Proposition de la deuxième circulaire :</b> Interrompre dans la catégorie mère; débattre dans les sous catégories</p> <p><b>Chili, EU, RU:</b> souscrivent aux propositions</p>	Interrompre dans la catégorie mère; débattre dans les sous catégories

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

**Approche horizontale (FA/45 CRD2 Annexe IV FA/46 CRD 2 Annexe II):** Les régulateurs d'acidité sont justifiés ; L'emploi de ES&T est justifié avec la note 241 "Pour un emploi dans les produits surimi uniquement ."

**Normes de produits correspondantes:** Aucune

Additif	SIN	Limite maximale (mg/kg)	Notes	Étape/ Adoptée	Catégorie fonctionnelle SIN	Proposition de la deuxième circulaire /Observations du GTE	Proposition finale du GTE
DIACÉTATE DE SODIUM	262(ii)	3000		7	Régulateur d'acidité, Conservateur, Séquestrant	<p><b>Proposition de la deuxième circulaire :</b> Requiert des informations sur la fonction technologique, les types de produits utilisés dans, et le niveau d'emploi cette FC.</p> <p><b>Chili, UE, RU:</b> Requière des informations sur la fonction technologique, les types de produits utilisés dans, et le niveau d'emploi dans cette FC.</p>	Interrompre; Aucune information sur la justification fournie.
ESTERS DE POLYGLYCÉROL D'ACIDES GRAS	475	10 000			Émulsifiant, stabilisateur	<p><b>Proposition de la deuxième circulaire :</b> Ne pas adopter dans FC 09.2.4.1: Pas d'observations fournies sur l'emploi</p> <p><b>Chili, UE, Norvège, RU:</b> ne soutiennent pas l'adoption dans FC 09.2.4.1.</p> <p><b>Japon:</b> Propose l'adoption à 1000 mg/kg avec la nouvelle note " pour un emploi dans les saucisses de poisson uniquement".</p> <p>Les esters de polyglycérol d'acides gras sont utilisés dans la saucisse de poisson afin d'empêcher leurs contenus d'adhérer au film d'emballage (emballage extérieur) en réduisant la tension inter faciale.</p>	Propose l'adoption à 1000 mg/kg avec la nouvelle note " pour un emploi dans les saucisses de poisson uniquement".
ESTERS POLYGLYCÉRIQUES D'ACIDE RICINOLÉIQUE INTERESTÉRIFIÉ	476	5 000			Émulsifiant	<p><b>Proposition de la deuxième circulaire :</b> Ne pas adopter dans FC 09.2.4.1: Pas d'observations fournies sur l'emploi</p> <p><b>Chili, UE, Norvège, RU:</b> ne soutiennent pas l'adoption dans FC 09.2.4.1.</p>	Ne pas adopter dans FC 09.2.4.1: Pas d'observations fournies sur l'emploi
ESTERS DE SACCHAROSE D'ACIDES GRAS	473	10000			Émulsifiant, agent moussant,	<p><b>Proposition de la deuxième circulaire :</b> Adopte comme répertorié avec la note 348;</p>	Adopte comme répertorié avec la note 348; Ajoutez les



Additif	SIN	Limite maximale (mg/kg)	Notes	Étape/ Adoptée	Catégorie fonctionnelle SIN	Proposition de la deuxième circulaire /Observations du GTE	Proposition finale du GTE
					agent d'enrobage, stabilisateur Stabilisant	<p>Ajoutez les dispositions pour SIN 473a et 474.</p> <p><b>Chili, FoodDrinkEurope:</b> Soutiennent la proposition</p> <p><b>UE:</b> note 241 "Pour un emploi dans les produits surimi uniquement " devrait être utilisée.</p> <p><b>Norvège:</b> Interrompt.</p> <p>L'emploi de ES&amp;T n'est pas justifié dans cette catégorie d'aliments sur une base générale.</p> <p><b>Japon:</b> les esters de saccharose d'acides gras sont utilisés à un niveau s'élevant jusqu'à 10000 mg/kg dans les produits surimi (kamaboko) et un produit surimi en forme de tube (chikuwa) en tant que stabilisant pour empêcher la rétrogradation des produits et maintenir leur élasticité.</p> <p>Le Japon soutient l'ajout de la note 348 et les dispositions pour SIN 473a et 474 puisque ces additifs partagent le groupe de la DJA.</p> <p><b>RU:</b> ne souscrit pas la proposition. La LM est trop élevée. La justification technologique a été octroyée uniquement pour le produit surimi.</p>	dispositions pour SIN 473a et 474.

**Catégorie d'aliments n°. 09.2.4.2 (Mollusques, crustacés et échinodermes cuits)**

**Approche horizontale (FA/45 CRD2 Annexe IV FA/46 CRD 2 Annexe II):** Les régulateurs de l'acidité sont justifiés, ES&T ne sont pas justifiés

**Normes de produits correspondantes:** Aucune

Additif	SIN	Limite maximale (mg/kg)	Notes	Étape/ Adoptée	Catégorie fonctionnelle SIN	Proposition de la deuxième circulaire /Observations du GTE	Proposition finale du GTE
ESTERS DE POLYGLYCÉROL D'ACIDES GRAS	475	10 000			Émulsifiant, stabilisateur	<b>Proposition de la deuxième circulaire :</b> Ne pas adopter dans FC 09.2.4.2: <b>Brésil, Chili, UE, Norvège, RU:</b> ne soutiennent pas l'adoption dans FC 09.2.4.2.	Ne pas adopter dans FC 09.2.4.2
ESTERS POLYGLYCÉRIQUES D'ACIDE RICINOLÉIQUE INTERESTÉRIFIÉ	476	5 000			Émulsifiant	<b>Proposition de la deuxième circulaire :</b> Ne pas adopter dans FC 09.2.4.2 <b>Brésil, Chili, UE, RU:</b> ne soutiennent pas l'adoption dans FC 09.2.4.2.	Ne pas adopter dans FC 09.2.4.2
ESTERS DE SACCHAROSE D'ACIDES GRAS	473	10000			Émulsifiant, agent moussant, agent d'enrobage Stabilisant	<b>Proposition de la deuxième circulaire :</b> Ne pas adopter dans FC 09.2.4.2: Pas d'observations fournies sur l'emploi <b>EU, RU:</b> Ne soutiennent pas l'adoption dans FC 09.2.4.2 <b>Norvège:</b> Interrompt. L'emploi de ES&T n'est pas justifié dans cette catégorie d'aliments sur une base générale.	Ne pas adopter dans FC 09.2.4.2: Pas d'observations fournies sur l'emploi

**Catégorie d'aliments n° 09.2.4.3. Poisson et produits de la pêche frits, y compris mollusques, crustacés et échinodermes**

**Approche horizontale (FA/45 CRD2 Annexe IV FA/46 CRD 2 Annexe II):** Les régulateurs d'acidité sont justifiés ; L'emploi de ES&T est justifié avec la note 41 "Pour un emploi dans les enrobages panés ou de pâte uniquement).

**Normes de produits correspondantes:** Aucune

Additif	SIN	Limite maximale (mg/kg)	Notes	Étape/ Adoptée	Catégorie fonctionnelle SIN	Proposition de la deuxième circulaire /Observations du GTE	Proposition finale du GTE
ESTERS DE POLYGLYCÉROL D'ACIDES GRAS	475	10 000			Émulsifiant, stabilisateur	<p><b>Proposition de la deuxième circulaire :</b> Adopter avec la note 41 « Utilisation dans la panure ou les pâtes d'enrobage à frire uniquement ».</p> <p><b>UE:</b> SIN 475 n'a pas été répertorié dans l'aliment similaire standardisé (CS 166-1989) dans lequel uniquement deux émulsifiants avec la DJA non spécifiée ont été répertoriés (SIN 471 et SIN 322). Pourrait-on préciser pourquoi SIN 475 est nécessaire si dans des produits similaires l'emploi de SIN 471 et SIN 322 était suffisant?)</p> <p><b>FoodDrinkEurope</b> Soutient la proposition</p> <p><b>Japon:</b> Soutient la proposition de la 2ème circulaire.</p> <p>Les esters de polyglycérol d'acides gras sont utilisés dans les pâtes d'enrobage à frire afin de dissiper l'huile uniformément . Le niveau d'emploi maximal est de 5000 mg/kg.</p> <p><b>Norvège:</b> Interrompt.</p> <p>Lorsque CCFFP a révisé le chapitre 4 dans CS 166-1989 ni LES ESTERS DE POLYGLYCÉROL D'ACIDES GRAS NI LES ESTERS DE POLYGLYCÉROL D'ACIDES GRAS ont été justifiés technologiquement.</p> <p><b>RU:</b> ne souscrit pas la proposition. Il n'existe pas de justification technologique et justification d'un niveau de LM (actuellement c'est beaucoup plus élevé)</p>	Adopter à 5000 mg/kg avec la note 41 « Utilisation dans la panure ou les pâtes d'enrobage à frire uniquement ».

Additif	SIN	Limite maximale (mg/kg)	Notes	Étape/ Adoptée	Catégorie fonctionnelle SIN	Proposition de la deuxième circulaire /Observations du GTE	Proposition finale du GTE
<b>ESTERS POLYGLYCÉRIQUES D'ACIDE RICINOLÉIQUE INTERESTÉRIFIÉ</b>	476	5 000			Émulsifiant	<b>Proposition de la deuxième circulaire :</b> Ne pas adopter dans FC 09.2.4.3: Pas d'observations fournies sur l'emploi <b>Chili, UE, Norvège, RU:</b> ne soutiennent pas l'adoption dans FC 09.2.4.3.	Ne pas adopter dans FC 09.2.4.3:  Pas d'observations fournies sur l'emploi
ESTERS DE SORBITANE D'ACIDES GRAS	491-495	1000		4	Émulsifiant, agent moussant, agent d'enrobage Stabilisant	<b>Proposition de la deuxième circulaire :</b> Interrompt. <b>Chili, UE, Norvège, RU:</b> soutiennent l'interruption	Interrompre;  Aucune information sur la justification fournie.
<b>ESTERS DE SACCHAROSE D'ACIDES GRAS</b>	473	10000			Émulsifiant, agent moussant, agent d'enrobage Stabilisant	<b>Proposition de la deuxième circulaire :</b> Ne pas adopter dans FC 09.2.4.3 <b>UE, Norvège, RU:</b> Ne soutiennent pas l'adoption dans FC 09.2.4.3	Ne pas adopter dans FC 09.2.4.3

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

**Approche horizontale (FA/45 CRD2 Annexe IV FA/46 CRD 2 Annexe II):** Les régulateurs d'acidité sont justifiés avec la note 267 « A l'exclusion des produits conformément à la norme pour les poissons salés et aux poissons salés séchés de la famille des Gadidés (CODEX STAN 167-1989), la Norme pour les ailerons de requin séchés (CODEX STAN 189-1993), la norme pour les croquettes de poisson de mer et d'eau douce, crustacés et mollusques (CODEX STAN 222-2001), la Norme pour les Anchois Bouillis Salés Séchés (CODEX STAN 236-2003), ES&T justifié avec la note 300 "pour un emploi dans les méduses salées uniquement.

**Normes de produits correspondantes:** **167-1989:** Répertoire les sorbates avec la fonction de conservateurs; **189-1993:** Aucun additif autorisé; **222-2001:** Répertoire les séquestrants et exhausteurs de goût ; **236-2003** Aucun additif autorisé; **244-2004:** Répertoire les régulateurs d'acidité et conservateurs spécifiques; **311-2013:** Répertoire les régulateurs de l'acidité, les antioxydants, les colorants, les agents anti moussants, et les conservateurs dans le poisson fumé, le poisson aromatisé à la fumée . Aucun additif dans le poisson fumé séché .

Additif	SIN	Limite maximale (mg/kg)	Notes	Étape/ Adoptée	Catégorie fonctionnelle SIN	Proposition de la deuxième circulaire /Observations du GTE	Proposition finale du GTE
ESTERS D'ARGINATE D'ÉTHYLE LAURIQUE	243	200		4	Conservateur	<p><b>Proposition de la deuxième circulaire :</b> Requiert des informations sur la fonction technologique, les types de produits utilisés dans, et le niveau d'emploi cette FC.</p> <p><b>Chili, UE, Norvège:</b> Requière des informations sur la fonction technologique, les types de produits utilisés dans, et le niveau d'emploi dans cette FC.</p> <p><b>RU:</b> Cette proposition devrait être interrompue. Il n'existe pas de justification technologique.</p>	Interrompre; Aucune information sur la justification fournie.
ESTERS DE POLYGLYCÉROL D'ACIDES GRAS	475	10 000			Émulsifiant, stabilisateur	<p><b>Proposition de la deuxième circulaire :</b> Ne pas inclure dans FC 09.2.5; Pas d'observations fournies sur l'emploi</p> <p><b>Chili, UE, Norvège, RU:</b> ne soutiennent pas l'adoption dans FC 09.2.5.</p>	Ne pas adopter dans FC 09.2.5; Pas d'observations fournies sur l'emploi
ESTERS POLYGLYCÉRIQUES D'ACIDE RICINOLÉIQUE INTERESTÉRIFIÉ	476	5 000			Émulsifiant	<p><b>Proposition de la deuxième circulaire :</b> Ne pas adopter dans FC 09.2.5; Pas d'observations fournies sur l'emploi</p> <p><b>Chili, UE, Norvège, RU:</b> ne soutiennent pas l'adoption dans FC 09.2.5.</p>	Ne pas adopter dans FC 09.2.5; Pas d'observations fournies sur l'emploi
PHOSPHATES	338; 339(i)-(iii); 340(i)-(iii); 341(i)-(iii); 342(i),(ii)	2200	29, 33 & 334	2	Régulateur d'acidité, émulsifiant, humectant, conservateur, séquestrant, stabilisant, épaississant	<p><b>Proposition de la deuxième circulaire :</b> Adopter comme répertorié avec les notes 33, 334, XS167, XS 189, XS 236, XS244, XS311, 334, et "SIN 452(i-v) uniquement dans les produits conformément à la norme pour les craquelins provenant de poisson de mer et d'eau douce, crustacés et mollusques (CODEX STAN 222-2001)"</p>	Adopter comme répertorié avec les notes 33, 334, XS167, XS 189, XS 236, XS244, XS311, 334, et "SIN 452(i-v) uniquement dans les produits conformément à la norme pour les craquelins provenant de poisson de mer et d'eau douce,

Additif	SIN	Limite maximale (mg/kg)	Notes	Étape/ Adoptée	Catégorie fonctionnelle SIN	Proposition de la deuxième circulaire /Observations du GTE	Proposition finale du GTE
	; 343(i)-(iii); 450(i)-(iii),(v)-(vii); 451(i),(ii); 452(i)-(v); 542					<p><b>CEFIC, IFAC, et ICGMA:</b> IFAC soutient l'adoption de ces dispositions avec l'addition des notes 33, 334, XS167, XS189, XS236, XS244, XS311, 334 et la note proposée relative à CODEX STAN 222-2001. Les phosphates peuvent fournir une régulation de l'acidité et les fonctions d'humectant dans ces produits.</p> <p><b>UE:</b> l'emploi des phosphates doit être examiné avec précaution afin d'éviter leur éventuel mauvais emploi (eau additionnelle liante). L'UE part du principe que cette considération a été prise en compte par le CCFFP, par conséquent que toutes les normes de produits faisant partie de cette catégorie n'autorisent pas les phosphates (à l'exception d'un – relatés aux produits hautement transformés tels que les craquelins). De ce point de vue l'UE ne considère pas l'emploi des phosphates comme justifié et ne soutient pas l'adoption.</p> <p><b>Norvège:</b> Interrompt. L'emploi de ES&amp;T n'est pas justifié dans cette catégorie d'aliments sur une base générale. Les séquestrants sont technologiquement justifiés dans les craquelins provenant de poisson de mer et d'eau douce, crustacés et mollusques .</p> <p><b>Japon:</b> propose que la nouvelle note suivante: 29 "Pour un emploi dans les mollusques fumés et les mollusques salés</p>	crustacés et mollusques (CODEX STAN 222-2001)"

Additif	SIN	Limite maximale (mg/kg)	No-tes	Étape/ Adoptée	Catégorie fonctionnelle SIN	Proposition de la deuxième circulaire /Observations du GTE	Proposition finale du GTE
						<p>non standardisés uniquement . "" soit ajoutée à cette disposition.</p> <p>Les phosphates sont utilisés en tant que séquestrant pour empêcher la décoloration des mollusques fumés. Ils sont aussi utilisés en tant que séquestrant afin d'empêcher l'oxydation des graisses dans les calmars , mollusques salés. Les mollusques fumés et les mollusques salés comme les calmars font partie de la catégorie 09.2.5 mais ne sont couverts par aucune norme de produit comprenant CODEX STAN 222-2001. . Le niveau d'emploi maximal est de 700 mg/kg en tant que phosphore.</p> <p><b>RU:</b> Cette proposition devrait être interrompue. Il n'existe pas de justification technologique.</p>	
ESTERS DE SORBITANE D'ACIDES GRAS	491-495	100		4	Émulsifiant, agent moussant, agent d'enrobage Stabilisant	<p><b>Proposition de la deuxième circulaire :</b> Interrompre; Aucune information sur la justification fournie.</p> <p><b>Chili, UE, Norvège, RU:</b> soutiennent l'interruption</p>	Interrompre; Aucune information sur la justification fournie.
Esters de saccharose d'acides gras	473	10 000		7	Émulsifiant, agent moussant, agent d'enrobage Stabilisant	<p><b>Proposition de la deuxième circulaire :</b> Interrompre; Aucune information sur la justification fournie.</p> <p><b>Chili, UE, Norvège, RU:</b> soutiennent l'interruption</p>	Interrompre; Aucune information sur la justification fournie.

**Catégorie d'aliments n° 09.3.Poisson et produits de la pêche en semi-conserve, y compris mollusques, crustacés et échinodermes**

Normes de produits correspondantes: Aucune; normes de produits correspondantes: norme de produit correspondante à la sous-catégorie 09.3.3

Additif	SIN	Limite maximale (mg/kg)	No-tes	Étape/ Adoptée	Catégorie fonctionnelle SIN	Il n'existe pas de dispositions à l'étude dans cette catégorie d'aliments; Inclus à titre d'information uniquement.
---------	-----	-------------------------	--------	----------------	-----------------------------	---

**Catégorie d'aliments n° 09.3.1 Poisson et produits de la pêche frais, y compris mollusques, crustacés et échinodermes marinés et/ou en gelée**

Normes de produits correspondantes: Aucune

Additif	SIN	Limite maximale (mg/kg)	No-tes	Étape/ Adoptée	Catégorie fonctionnelle SIN	Proposition de la deuxième circulaire /Observations du GTE	Proposition finale du GTE
ESTERS D'ARGINATE D'ÉTHYLE LAURIQUE	243	200		4	Conservateur	<p><b>Proposition de la deuxième circulaire :</b> Requiert des informations sur la fonction technologique, les types de produits utilisés dans, et le niveau d'emploi cette FC.</p> <p><b>Chili, UE, Norvège:</b> Requière des informations sur la fonction technologique, les types de produits utilisés dans, et le niveau d'emploi dans cette FC.</p> <p><b>RU:</b> Souscrit à l'interruption ou proposition</p>	Interrompre; aucune information sur la justification technologique est fournie.
ESTERS DE POLYGLYCÉROL D'ACIDES GRAS	475	10 000			Émulsifiant, stabilisateur	<p><b>Proposition de la deuxième circulaire :</b> Ne pas adopter dans FC 09.3.1; Pas d'observations fournies sur l'emploi</p> <p><b>Chili, UE, RU:</b> ne soutiennent pas l'adoption dans FC 09.3.1.</p>	Propose l'adoption à 1000 mg/kg avec la nouvelle note " pour un emploi dans les dans les produits marinés uniquement".



Additif	SIN	Limite maximale (mg/kg)	No-tes	Étape/ Adoptée	Catégorie fonctionnelle SIN	Proposition de la deuxième circulaire /Observations du GTE	Proposition finale du GTE
						<b>Japon:</b> Propose l'adoption à 1000 mg/kg avec la nouvelle note " pour un emploi dans les produits marinés uniquement". Les esters de polyglycérol d'acides gras sont utilisés dans les produits de la pêche marinés pour dissiper l'huile uniformément dans la marinade et afin d'empêcher la génération de mousses. Le niveau d'emploi maximal est de 1000 mg/kg.	
<b>ESTERS POLYGLYCÉRIQUES D'ACIDE RICINOLÉIQUE INTERESTÉRIFIÉ</b>	<b>476</b>	<b>5 000</b>			<b>Émulsifiant</b>	<b>Proposition de la deuxième circulaire :</b> Ne pas adopter dans FC 09.3.1; Pas d'observations fournies sur l'emploi  <b>Chili, UE, RU:</b> ne soutiennent pas l'adoption dans FC 09.3.1.	Ne pas adopter dans FC 09.3.1; Pas d'observations fournies sur l'emploi

**Catégorie d'aliments n° 09.3.2 Poisson et produits de la pêche frais, y compris mollusques, crustacés et échinodermes marinés et/ou en gelée**

Normes de produits correspondantes: Aucune

Additif	SIN	Limite maximale (mg/kg)	No-tes	Étape/ Adoptée	Catégorie fonctionnelle SIN	Proposition de la deuxième circulaire /Observations du GTE	Proposition finale du GTE
ESTERS D'ARGINATE D'ÉTHYLE LAURIQUE	243	200		4	Conservateur	<b>Proposition de la deuxième circulaire :</b> Interrompre; aucune information sur la justification technologique est fournie.  <b>Chili, UE, RU:</b> soutiennent l'interruption	Interrompre; aucune information sur la justification technologique est fournie.
<b>Esters de polyglycérol d'acides gras</b>	<b>475</b>	<b>10 000</b>			<b>Émulsifiant, stabilisateur</b>	<b>Proposition de la deuxième circulaire :</b> Ne pas adopter dans FC 09.3.2; Pas d'observations fournies sur l'emploi	Adopter à 1000 mg/kg avec la nouvelle note " pour un emploi

Additif	SIN	Limite maximale (mg/kg)	No-tes	Étape/ Adoptée	Catégorie fonctionnelle SIN	Proposition de la deuxième circulaire /Observations du GTE	Proposition finale du GTE
						<p><b>Chili, UE, RU:</b> ne soutiennent pas l'adoption dans FC 09.3.2.</p> <p><b>Japon:</b> Propose l'adoption à 1000 mg/kg avec la nouvelle note " pour un emploi dans les saucisses de poisson uniquement". Les esters de polyglycérol d'acides gras sont utilisés dans les produits de la pêche marinés afin d'empêcher la génération de mousses. Le niveau d'emploi maximal est de 1000 mg/kg.</p>	dans les saucisses de poisson uniquement".
<b>ESTERS POLYGLYCÉRIQUES D'ACIDE RICINOLÉIQUE INTERESTÉRIFIÉ</b>	476	5 000			Émulsifiant	<p><b>Proposition de la deuxième circulaire :</b> Ne pas adopter dans FC 09.3.2; Pas d'observations fournies sur l'emploi</p> <p><b>Chili, UE, RU:</b> ne soutiennent pas l'adoption dans FC 09.3.2.</p>	<p>Ne pas adopter dans FC 09.3.2;</p> <p>Pas d'observations fournies sur l'emploi</p>

**Catégorie d'aliments n° 09.3.3 Substituts de saumon, caviar, et autres œufs de poisson uniquement.**

**Normes de produits correspondantes: 291-2010:** Les additifs autorisés à l'exception des colorants et des agents texturants, les régulateurs d'acidité autorisés, les antioxydants et les conservateurs sont répertoriés dans le tableau 3.

Additif	SIN	Limite maximale (mg/kg)	No-tes	Étape/ Adoptée	Catégorie fonctionnelle SIN	Proposition de la deuxième circulaire /Observations du GTE	Proposition finale du GTE
ESTERS D'ARGINATE D'ÉTHYLE LAURIQUE	243	200		4	Conservateur	<p><b>Proposition de la deuxième circulaire :</b> Requiert des informations sur la fonction technologique, les types de produits</p>	Interrompre; aucune information sur la justification technologique est fournie.

Additif	SIN	Limite maximale (mg/kg)	Notes	Étape/ Adoptée	Catégorie fonctionnelle SIN	Proposition de la deuxième circulaire /Observations du GTE	Proposition finale du GTE
						utilisés dans, et le niveau d'emploi cette FC. <b>Chili, UE, Norvège:</b> Requièrent des informations sur la fonction technologique, les types de produits utilisés dans, et le niveau d'emploi dans cette FC. <b>RU:</b> Cette proposition devrait être interrompue. Il n'existe pas de justification technologique.	
ESTERS DE POLYGLYCÉROL D'ACIDES GRAS	475	10 000			Émulsifiant, stabilisateur	<b>Proposition de la deuxième circulaire :</b> Ne pas adopter dans FC 09.3.3; Pas d'observations fournies sur l'emploi <b>Chili, UE, RU:</b> ne soutiennent pas l'adoption dans FC 09.3.3.	Ne pas adopter dans FC 09.3.3; Pas d'observations fournies sur l'emploi
ESTERS POLYGLYCÉRIQUES D'ACIDE RICINOLÉIQUE INTERESTÉRIFIÉ	476	5 000			Émulsifiant	<b>Proposition de la deuxième circulaire :</b> Ne pas adopter dans FC 09.3.3; Pas d'observations fournies sur l'emploi <b>Chili, UE, RU:</b> ne soutiennent pas l'adoption dans FC 09.3.3.	Ne pas adopter dans FC 09.3.3; Pas d'observations fournies sur l'emploi

**Catégorie d'aliments n° 09.3.4. Poisson et produits de la pêche en semi-conserve, y compris mollusques, crustacés et échinodermes (à l'exception de pâte de poisson) autres que ceux des catégories 09.3.1 - 09.3.3**

**Normes de produits correspondantes:** Aucune

Additif	SIN	Limite maximale (mg/kg)	No-tes	Étape/ Adoptée	Catégorie fonctionnelle SIN	Proposition de la deuxième circulaire /Observations du GTE	Proposition finale du GTE
ESTERS D'ARGINATE D'ÉTHYLE LAURIQUE	243	200		4	Conservateur	<p><b>Proposition de la deuxième circulaire :</b> Requiert des informations sur la fonction technologique, les types de produits utilisés dans, et le niveau d'emploi cette FC.</p> <p><b>Chili, UE, Norvège:</b> Requiert des informations sur la fonction technologique, les types de produits utilisés dans, et le niveau d'emploi dans cette FC.</p> <p><b>RU:</b> ne souscrit pas la proposition. SIN 243 non autorisé dans RU.</p>	Interrompre; aucune information sur la justification technologique est fournie.
ESTERS DE POLYGLYCÉROL D'ACIDES GRAS	475	10 000			Émulsifiant, stabilisateur	<p><b>Proposition de la deuxième circulaire :</b> Ne pas adopter dans FC 09.3.4; Pas d'observations fournies sur l'emploi</p> <p><b>Chili, UE, RU:</b> ne soutiennent pas l'adoption dans FC 09.3.4.</p>	Ne pas adopter dans FC 09.3.4; Pas d'observations fournies sur l'emploi
ESTERS POLYGLYCÉRIQUES D'ACIDE RICINOLÉIQUE INTERESTÉRIFIÉ	476	5 000			Émulsifiant	<p><b>Proposition de la deuxième circulaire :</b> Ne pas adopter dans FC 09.3.4; Pas d'observations fournies sur l'emploi</p> <p><b>Chili, UE, RU:</b> ne soutiennent pas l'adoption dans FC 09.3.4.</p>	Ne pas adopter dans FC 09.3.4; Pas d'observations fournies sur l'emploi

**Catégorie d'aliments 09.4 Poisson et produits de la pêche, en conserve, y compris fermentés ou en boîte, y compris mollusques, crustacés et échinodermes**

**Normes de produits correspondantes:** **3-1981:** Aucun additif autorisé; **37-1981:** Répertorie les colorants spécifiques, les séquestrants et les régulateurs d'acidité ; **70-1981, 94-1981 et 119-1981:** Répertorie les épaississants spécifiques et les agents de charge, les amidons modifiés et les régulateurs d'acidité ; **90-1981:** Répertorie les régulateurs d'acidité, les séquestrants et les exhausteurs de goût

Additif	SIN	Limite maximale (mg/kg)	Notes	Étape/ Adoptée	Catégorie fonctionnelle SIN	Proposition de la deuxième circulaire /Observations du GTE	Proposition finale du GTE
ESTERS DE POLYGLYCÉROL D'ACIDES GRAS	475	10 000			Émulsifiant, stabilisateur	<p><b>Proposition de la deuxième circulaire :</b> Ne pas adopter dans FC 09.4.1 Pas d'observations fournies sur l'emploi</p> <p><b>Chili, UE, RU:</b> ne soutiennent pas l'adoption dans FC 09.4.1.</p>	Ne pas adopter dans FC 09.4.1 Pas d'observations fournies sur l'emploi
ESTERS POLYGLYCÉRIQUES D'ACIDE RICINOLÉIQUE INTERESTÉRIFIÉ	476	5 000			Émulsifiant	<p><b>Proposition de la deuxième circulaire :</b> Ne pas adopter dans FC 09.4.1 Pas d'observations fournies sur l'emploi</p> <p><b>Chili, UE, RU:</b> ne soutiennent pas l'adoption dans FC 09.4.1.</p>	Ne pas adopter dans FC 09.4.1 Pas d'observations fournies sur l'emploi
ESTERS DE SACCHAROSE D'ACIDES GRAS	473	10000		4	Émulsifiant, agent moussant, agent d'enrobage Stabilisant	<p><b>Proposition de la deuxième circulaire :</b> Interrompre; aucune information sur la justification technologique est fournie.</p> <p><b>Chili, UE, RU:</b> soutiennent l'interruption</p>	Interrompre; aucune information sur la justification technologique est fournie.
OLIGOESTERS DE SACCHAROSE DE TYPE I ET DE TYPE II	473a	10000		7	Émulsifiant, agent d'enrobage, stabilisateur	<p><b>Proposition de la deuxième circulaire :</b> Requiert des informations sur la fonction technologique, les types de produits utilisés dans, et le niveau d'emploi cette FC.</p> <p><b>Chili, UE, Norvège:</b> Requiert des informations sur la fonction technologique, les types de produits utilisés dans, et le niveau d'emploi dans cette FC.</p> <p><b>RU:</b> Cette proposition devrait être interrompue. Il n'existe pas de justification technologique.</p>	Interrompre; aucune information sur la justification technologique est fournie.
SUCROGLYCÉRIDES	474	10000		7	Émulsifiant	<p><b>Proposition de la deuxième circulaire :</b> Interrompre; aucune information sur la justification technologique est fournie.</p> <p><b>Chili, UE, RU:</b> soutiennent l'interruption</p>	Interrompre; aucune information sur la justification technologique est fournie.

Additif	SIN	Limite maximale (mg/kg)	No-tes	Étape/ Adoptée	Catégorie fonctionnelle SIN	Proposition de la deuxième circulaire /Observations du GTE	Proposition finale du GTE
TARTRATES	334, 335(ii), 337	500	45	4	Régulateur de l'acidité, antioxydant, exhausteur de goût, séquestrant	<p><b>Proposition de la deuxième circulaire :</b> Requiert des informations sur la fonction technologique, les types de produits utilisés dans, et le niveau d'emploi cette FC.</p> <p><b>Chili, UE, Norvège:</b> Requière des informations sur la fonction technologique, les types de produits utilisés dans, et le niveau d'emploi dans cette FC.</p> <p><b>RU:</b> Cette proposition devrait être interrompue. Il n'existe pas de justification technologique.</p>	Interrompre; aucune information sur la justification technologique est fournie.

**Catégorie d'aliments n° 10.0. Œufs et produits à base d'œufs**

Approche horizontale:

Normes de produits correspondantes: Aucune

Additif	SIN	Limite maximale (mg/kg)	No-tes	Étape/ Adoptée	Catégorie fonctionnelle SIN	Il n'existe pas de dispositions à l'étude dans cette catégorie d'aliments; Inclus à titre d'information uniquement.

**Catégorie d'aliments n° 10.1. (Œufs frais)**

Approche horizontale: (FA/45 CRD2 Annexe IV FA/46 CRD 2 Annexe II): L'emploi des régulateurs d'acidité, des émulsifiants, des stabilisateurs et des épaississants n'est pas justifié dans cette catégorie d'aliments sur une base générale.

Normes de produits correspondantes: Aucune

Additif	SIN	Limite maximale (mg/kg)	Notes	Étape/ Adoptée	Catégorie fonctionnelle SIN	Il n'existe pas de dispositions à l'étude dans cette catégorie d'aliments; Inclus à titre d'information uniquement.

**Catégorie d'aliments n° 10.2 Produits à base d'œufs**

Approche horizontale: seules les sous-catégories 10.2.1 et 10.2.2 sont dans l'Appendice au tableau 3.

Normes de produits correspondantes: Aucune

Additif	SIN	Limite maximale (mg/kg)	Notes	Étape/ Adoptée	Catégorie fonctionnelle SIN	Proposition de la deuxième circulaire /Observations du GTE	Proposition du GTE
ESTERS DE POLYGLYCÉROL D'ACIDES GRAS	475	5000		7	Émulsifiant, stabilisateur	<p><b>Proposition de la deuxième circulaire</b> : Requier des informations sur les niveaux d'emploi actuels.</p> <p><b>UE</b>: Soutient la proposition de la 2ème circulaire. L'UE pourrait accepter 1000 ppm.</p> <p><b>Malaisie</b>: des inquiétudes avec les additifs alimentaires contenant de l'aluminium afin de restreindre l'exposition à la lumière de la dose hebdomadaire tolérable provisoire révisée par le JECFA.</p> <p><b>RU</b>: Soutient l'adoption à la LM 1000 mg/kg seul ou en combinaison avec SIN 476</p> <p><b>Chili</b>: Soutient la proposition de la 2ème circulaire.</p>	Adopté à 1000

Additif	SIN	Limite maximale (mg/kg)	Notes	Étape/ Adoptée	Catégorie fonctionnelle SIN	Proposition de la deuxième circulaire /Observations du GTE	Proposition du GTE
ESTERS POLYGLYCÉRIQUES D'ACIDE RICINOLÉIQUE INTERESTÉRIFIÉ	476	5000		7	Émulsifiant	<p><b>Proposition de la deuxième circulaire</b> : Requiert des informations sur les niveaux d'emploi actuels.</p> <p><b>UE</b>: des informations sur le besoin technologique devraient être requises. SIN 476 ne partage pas la DJA avec SIN 475</p> <p><b>RU</b>: Soutient l'adoption à la LM 1000 mg/kg seul ou en combinaison avec SIN 475</p> <p><b>Chili</b>: Soutient la proposition de la 2ème circulaire.</p>	Adopté à 1000
DIACÉTATE DE SODIUM	262(ii)	1000		7	Régulateur d'acidité, Conservateur, Séquestrant	<p><b>Proposition de la deuxième circulaire</b> : Requiert des informations sur la justification technologique</p> <p><b>Chili, UE</b>: Soutient la proposition de la 2ème circulaire.</p> <p><b>RU</b>: soutient l'adoption</p>	Requiert des informations sur la justification technologique

#### Catégorie d'aliments n° 10.2.1. Produits à base d'œufs liquides

**Approche horizontale: (FA/45 CRD2 Annexe IV FA/46 CRD 2 Annexe II):** L'emploi des régulateurs d'acidité, des émulsifiants, des stabilisateurs et des épaississants n'est pas justifié dans cette catégorie d'aliments sur une base générale.

**Normes de produits correspondantes:** Aucune



Additif	SIN	Limite maximale (mg/kg)	Notes	Étape/ Adoptée	Catégorie fonctionnelle SIN	Proposition de la deuxième circulaire /Observations du GTE	Proposition du GTE
SULFATE D'ALUMINIUM	520	100	6	7	Agent raffermissant	<p><b>Proposition de la deuxième circulaire :</b> Requier des informations sur les niveaux d'emploi actuels.</p> <p><b>Brésil, UE, Malaisie, Singapour:</b> Ne soutiennent pas l'adoption. Le JECFA a recommandé la diminution de l'exposition à l'aluminium à la mesure possible. Conformément au paragraphe 21, REP14/FA, "le Comité a rappelé que le JECFA avait établi une nouvelle dose hebdomadaire tolérable provisoire établie (PTWI) de 2 mg/kg poids corporel pour l'aluminium de toutes les sources et que le CCFA avait révisé les dispositions pour les additifs alimentaires contenant de l'aluminium dans plusieurs normes de produits ainsi que dans la NGAA en réponse à la <u>recommandation du JECFA afin de diminuer l'emploi de certains additifs alimentaires contenant de l'aluminium dans la mesure du possible.</u>"</p> <p><b>UE:</b> a révisé l'emploi de tous additifs contenant de l'aluminium (y compris les absences d'aluminium des matières colorantes ainsi que les normes relatives aux additifs alimentaires) en 2012 et uniquement deux entrées très spécifiques pour SIN 520 ont été exclues. Une d'elles était " un blanc d'œuf liquide pour les mousses d'œufs uniquement" à 25 ppm</p> <p><b>RU:</b> Soutient l'adoption à une LM de 30 mg/kg</p>	Adopte à 30 mg/kg

Additif	SIN	Limite maximale (mg/kg)	Notes	Étape/ Adoptée	Catégorie fonctionnelle SIN	Proposition de la deuxième circulaire /Observations du GTE	Proposition du GTE
						<b>Chili:</b> Soutient la proposition de la 2ème circulaire.	
NISINE	234	6,25	233	3	Conservateur	<p><b>Proposition de la deuxième circulaire :</b> Adoptée comme répertoriée</p> <p><b>Chili:</b> Ne soutient pas l'adoption due aux restrictions sur l'emploi de cet additif dans le Chili.</p> <p><b>UE:</b> est-ce qu'une justification technologique a été fournie? Nécessaire dans les produits pasteurisés?</p> <p><b>ICGMA, IFAC:</b> Soutient l'adoption Les études sur les ovoproduits liquides montrent que certaines bactéries Gram-positives résistantes à la chaleur peuvent survivre au processus de pasteurisation et sont capables de croître dans des températures réfrigérées. Celles-ci ainsi que d'autres études montrent que la nisine est efficace dans le contrôle de <i>Bacillus cereus</i>, <i>Listeria innocua</i> et <i>Listeria monocytogenes</i>, des contaminants généraux associés au traitement de l'œuf liquide et des produits à base d'œufs liquides. L'emploi de la nisine peut aider à améliorer la sécurité de ce produit. Voir également observation sur la 2ème circulaire générale</p> <p><b>RU:</b> Oppose fortement la proposition à cause de l'antibiotique-nisine. Le problème de la résistance aux antibiotiques est reconnu par l'OMS.</p>	Adoptée comme répertoriée

Additif	SIN	Limite maximale (mg/kg)	Notes	Étape/ Adoptée	Catégorie fonctionnelle SIN	Proposition de la deuxième circulaire /Observations du GTE	Proposition du GTE
						<p><b>Japon:</b> soutient la proposition de la 2<sup>ème</sup> circulaire. La nisine est utilisée dans les produits à base d'œufs liquides afin d'empêcher la détérioration microbologique et prolonge sa durée de vie.</p> <p><b>Afrique du Sud</b> Soutient l'adoption. Les études sur les ovoproduits liquides montrent que certaines bactéries Gram-positives résistantes à la chaleur peuvent survivre au processus de pasteurisation et sont capables de croître dans des températures réfrigérées. Celles-ci ainsi que d'autres études montrent que la nisine est efficace dans le contrôle de <i>Bacillus cereus</i>, <i>Listeria innocua</i> et <i>Listeria monocytogenes</i>, des contaminants généraux associés au traitement de l'œuf liquide et des produits à base d'œufs liquides. L'emploi de la nisine peut aider à améliorer la sécurité de ce produit.</p>	
ALGINATE DE PROPYLÈNE GLYCOL	405	10000		4	Agent de charge, auxiliaire, émulsifiant, agent moussant, agent gélifiant, stabilisateur, épaississant.	<p><b>Proposition de la 2<sup>ème</sup> circulaire:</b> Requiert des informations sur les niveaux d'emploi actuels.</p> <p><b>IFAC:</b> Soutient l'adoption Les stabilisateurs et les épaississants sont généralement nécessaires dans les produits à base d'œufs liquides afin d'obtenir la consistance désirée et éviter la séparation.</p> <p><b>RU:</b> Cette proposition devrait être interrompue. Il n'existe pas de justification technologique.</p>	Adopté à 10 000

Additif	SIN	Limite maximale (mg/kg)	Notes	Étape/ Adoptée	Catégorie fonctionnelle SIN	Proposition de la deuxième circulaire /Observations du GTE	Proposition du GTE
						<p><b>Chili:</b> Soutient la proposition de la 2ème circulaire.</p> <p><b>UE:</b> interroge le besoin technologique - aucune justification spécifique sur la raison pour laquelle SIN 405 est nécessaire n'a été fournie</p> <p><b>ICGMA:</b> Basé sur les informations fournies à l'ICGMA, le niveau d'emploi maximum de 10,000 mg/kg devrait être maintenu</p>	
LACTYLATES DE STÉARYL	481(i), 482(i)	500		7	Émulsifiant, agent de traitement de la farine, agent moussant Stabilisant	<p><b>Proposition de la 2ème circulaire:</b> Adoptée comme répertoriée</p> <p><b>UE:</b> interroge le besoin technologique - aucune justification spécifique sur la raison pour laquelle SIN 481-482 est nécessaire n'a été fournie. Il n'est pas nécessaire d'augmenter l'exposition à SIN 481-482 dans cette catégorie d'aliments.</p> <p><b>ICGMA, IFAC:</b> soutiennent les propositions de la deuxième circulaire, y compris l'adoption à un niveau d'emploi de 500 mg/kg. Les stabilisateurs sont généralement nécessaires dans les produits à base d'œufs liquides afin d'obtenir la consistance désirée et éviter la séparation.</p> <p><b>RU:</b> Cette proposition devrait être interrompue. Il n'existe pas de justification technologique.</p>	Adoptée comme répertoriée

**Catégorie d'aliments n° 10.2.2. Produits à base d'œufs surgelés**

**Approche horizontale: (FA/45 CRD2 Annexe IV FA/46 CRD 2 Annexe II):** L'emploi des régulateurs d'acidité, des émulsifiants, des stabilisateurs et des épaississants n'est pas justifié dans cette catégorie d'aliments sur une base générale.

**Normes de produits correspondantes:** Aucune

Additif	SIN	Limite maximale (mg/kg)	Notes	Étape/ Adoptée	Catégorie fonctionnelle SIN	Proposition de la deuxième circulaire /Observations du GTE	Proposition du GTE
SULFATE D'ALUMINIUM	520	100	6	2	Agent raffermissant	<p><b>Proposition de la 2ème circulaire:</b> Requiert des informations sur les niveaux d'emploi actuels.</p> <p><b>Brésil, Chili, UE, Malaisie, Singapour:</b> Ne soutiennent pas l'adoption. Le JECFA a recommandé la diminution de l'exposition à l'aluminium à la mesure possible. Conformément au paragraphe 21, REP14/FA, "le Comité a rappelé que le JECFA avait établi une nouvelle dose hebdomadaire tolérable provisoire établie (PTWI) de 2 mg/kg poids corporel pour l'aluminium de toutes les sources et que le CCFA avait révisé les dispositions pour les additifs alimentaires contenant de l'aluminium dans plusieurs normes de produits ainsi que dans la NGAA en réponse à la <u>recommandation du JECFA afin de diminuer l'emploi de certains additifs alimentaires contenant de l'aluminium dans la mesure du possible.</u>"</p> <p><b>RU:</b> La proposition devrait être interrompue à cause de la recommandation du JECFA de</p>	Interrompt.

Additif	SIN	Limite maximale (mg/kg)	No-tes	Étape/ Adoptée	Catégorie fonctionnelle SIN	Proposition de la deuxième circulaire /Observations du GTE	Proposition du GTE
						réduire l'emploi des additifs alimentaires contenant de l'aluminium	
DEXTRINES, AMIDON TORRÉFIÉ	1400	BPF		2	Auxiliaire, Émulsifiant, stabilisateur , épaississant	<p><b>Proposition de la 2ème circulaire:</b> Adoptée comme répertoriée</p> <p><b>UE:</b> Soutient la proposition de la 2ème circulaire.</p> <p><b>ICGMA:</b> Soutient la proposition de la 2ème circulaire. Les stabilisateurs et les épaississants sont généralement nécessaires dans les produits à base d'œufs surgelés afin d'obtenir la consistance désirée et éviter la séparation.</p> <p><b>Japon:</b> Soutient la proposition de la 2ème circulaire. Cet additif est utilisé pour restaurer la viscosité des œufs, l'agent moussant, l'émulsifiant, la perte des propriétés de type éponge perdue durant la pasteurisation et le stockage avec réfrigération.</p> <p><b>RU:</b> Cette proposition devrait être interrompue. Il n'existe pas de justification technologique.</p>	Adoptée comme répertoriée
ALGINATE DE PROPYLÈNE GLYCOL	405	10000		4	Agent de charge, auxiliaire, émulsifiant, agent moussant, agent gélifiant Agent stabilisateur, épaississant	<p>Proposition de la 2ème circulaire: Adoptée comme répertoriée</p> <p><b>UE:</b> interroge le besoin technologique - aucune justification spécifique sur la raison pour laquelle SIN 405 est nécessaire n'a été fournie.</p> <p><b>ICGMA, IFAC:</b> Soutiennent la proposition de la 2ème circulaire. 10,000 mg/kg devrait être retenu en tant que LM. Les stabilisateurs et les</p>	Adoptée comme répertoriée

Additif	SIN	Limite maximale (mg/kg)	Notes	Étape/ Adoptée	Catégorie fonctionnelle SIN	Proposition de la deuxième circulaire /Observations du GTE	Proposition du GTE
						<p>épaississants sont généralement nécessaires dans les produits à base d'œufs surgelés afin d'obtenir la consistance désirée et éviter la séparation.</p> <p><b>RU:</b> Ne soutient pas l'adoption. Non autorisé dans RF dans cette catégorie d'aliments. Pas de justification technologique.</p>	
LACTYLATES DE STÉARYL	481(i), 482(i)	500		7	Émulsifiant, agent de traitement de la farine, agent moussant Stabilisant	<p><b>Proposition de la 2ème circulaire:</b> Adoptée comme répertoriée</p> <p><b>UE:</b> interroge le besoin technologique - aucune justification spécifique sur la raison pour laquelle SIN 481-482 est nécessaire n'a été fournie. Il n'est pas nécessaire d'augmenter l'exposition à SIN 481-482 dans cette catégorie d'aliments.</p> <p><b>ICGMA, IFAC:</b> Soutiennent la proposition de la 2ème circulaire. 500 mg/kg est nécessaire pour fournir la fonction technologique décrite dans les observations de la première circulaire.</p> <p><b>RU:</b> Cette proposition devrait être interrompue. Il n'existe pas de justification technologique.</p>	Adoptée comme répertoriée

**Catégorie d'aliments n° 10.2.3. Produits à base œufs liquides Produits à base d'œufs, séchés et/ou coagulés à chaud**

Approche horizontale: FC 10.2.3 n'est pas dans l'Appendice au tableau 3

Normes de produits correspondantes: Aucune

Additif	SIN	Limite maximale (mg/kg)	Notes	Étape/ Adoptée	Catégorie fonctionnelle SIN	Proposition de la deuxième circulaire /Observations du GTE	Proposition du GTE
LACTYLATES DE STÉARYL	481(i), 482(i)	5000		7	Émulsifiant, agent de traitement de la farine, agent moussant Stabilisant	<p><b>Proposition de la deuxième circulaire</b> : Adoptée comme répertoriée</p> <p><b>UE</b>: interroge le besoin technologique - aucune justification spécifique sur la raison pour laquelle SIN 481-482 est nécessaire n'a été fournie. Il n'est pas nécessaire d'augmenter l'exposition à SIN 481-482 dans cette catégorie d'aliments.</p> <p><b>RU</b>: Cette proposition devrait être interrompue. Il n'existe pas de justification technologique.</p> <p><b>ICGMA, IFAC</b>: Soutiennent la proposition de la 2ème circulaire. 5000 mg/kg est nécessaire pour fournir de la consistance et éviter la séparation à travers le processus de séchage et de chauffe.</p>	Adoptée comme répertoriée

Catégorie d'aliments No. 10.3 : Œufs en conserve, y compris ceux conservés en base alcaline, salés et en boîte

Normes de produits correspondantes: Aucune



Additif	SIN	Limite maximale (mg/kg)	Notes	Étape/ Adoptée	Catégorie fonctionnelle SIN	Proposition de la deuxième circulaire /Observations du GTE	Proposition du GTE
DIACÉTATE DE SODIUM	262(ii)	1000		7	Régulateur d'acidité, Conservateur, Séquestrant	<p><b>Proposition de la 2ème circulaire:</b> Requiert des informations sur la justification technologique et le niveau d'emploi actuel.</p> <p><b>RU:</b> soutient l'adoption</p> <p><b>Chili:</b> Soutient la proposition de la 2ème circulaire.</p> <p><b>UE:</b> Soutient la proposition de la 2ème circulaire.</p>	Requiert des informations sur la justification technologique et le niveau d'emploi actuel.

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

**Normes de produits correspondantes:** Aucune

Additif	SIN	Limite maximale (mg/kg)	Notes	Étape/ Adoptée	Catégorie fonctionnelle SIN	Proposition de la deuxième circulaire /Observations du GTE	Proposition du GTE
ESTERS DE POLYGLYCÉROL D'ACIDES GRAS	475	9000		7	Émulsifiant, Stabilisateur	<p><b>Proposition de la 2ème circulaire:</b> Requiert des informations sur la justification technologique et le niveau d'emploi actuel.</p> <p><b>RU:</b> Soutient l'adoption à une LM de 1000 mg/kg</p> <p><b>Chili:</b> Soutient la proposition de la 2ème circulaire.</p> <p><b>UE:</b> Soutient la proposition de la 2ème circulaire.</p> <p><b>Japon:</b> Les esters de polyglycerol des acides gras sont utilisés dans les</p>	Adopté à 6 000

Additif	SIN	Limite maximale (mg/kg)	Notes	Étape/ Adoptée	Catégorie fonctionnelle SIN	Proposition de la deuxième circulaire /Observations du GTE	Proposition du GTE
						garnitures à base de crème pour les gâteaux afin de maintenir la stabilité de l'émulsification durant sa durée de vie. Ils sont également utilisés dans la galette afin de prévenir la coagulation thermique. Le niveau d'emploi maximal est de 6 000 mg/kg.	
ESTERS POLYGLYCÉRIQUES D'ACIDE RICINOLÉIQUE INTERESTÉRIFIÉ	476	5000		7	Émulsifiant	<b>Proposition de la 2ème circulaire:</b> Requiert des informations sur la justification technologique et le niveau d'emploi actuel. <b>RU:</b> Soutient l'adoption à la LM 1000 mg/kg seul ou en combinaison avec SIN 475 <b>Chili:</b> Soutient la proposition de la 2ème circulaire. <b>UE:</b> Soutient la proposition de la 2ème circulaire.	Adopte à 1 000
ALGINATE DE PROPYLÈNE GLYCOL	405	10000		7	Agent de charge, auxiliaire, émulsifiant, agent moussant, agent gélifiant Agent stabilisateur, épaississant	<b>Proposition de la 2ème circulaire:</b> Requiert des informations sur la justification technologique et le niveau d'emploi actuel. <b>IFAC:</b> soutient l'adoption <b>Chili, UE:</b> Soutiennent la proposition de la 2ème circulaire. <b>Japon:</b> l'alginate de propylène glycol est utilisé dans les flans à base d'œufs pour augmenter la viscosité du produit. Le niveau d'emploi maximal est de 10 000 mg/kg.	Adopte à 10 000
DIACÉTATE DE SODIUM	262(ii)	2000		7	Régulateur d'acidité, Conservateur	<b>Proposition de la 2ème circulaire:</b> Adoptée comme répertoriée <b>RU:</b> soutient l'adoption	Adoptée comme répertoriée

Additif	SIN	Limite maximale (mg/kg)	Notes	Étape/ Adoptée	Catégorie fonctionnelle SIN	Proposition de la deuxième circulaire /Observations du GTE	Proposition du GTE
					r, Séquestrant		
ESTERS DE SORBITANE D'ACIDES GRAS	491-495	5000		7	491: Émulsifiant 492-494: Émulsifiant, <b>stabilisateur</b> 495: Émulsifiant	<p><b>Proposition de la 2ème circulaire:</b> Adopte</p> <p><b>RU:</b> La proposition ne devrait pas être adoptée Il n'existe pas de justification technologique.</p> <p><b>Chili:</b> requiert une justification technologique.</p> <p><b>UE:</b> Soutient la proposition de la 2ème circulaire.</p> <p><b>Japon:</b> Le Japon soutient la proposition de la 2ème circulaire. Voir SVP les observations du Japon dans la révision à l'Annexe 5. Les esters de sorbitane des acides gras sont également utilisés dans les flans et garnitures pour la boulangerie fine afin de maintenir la stabilité de l'émulsification durant sa durée de vie. Le niveau d'emploi maximal est de 1 000 mg/kg.</p>	Adoptée comme répertoriée
LACTYLATES DE STÉARYL	481(i), 482(i)	5000		7	Émulsifiant, agent de traitement de la farine, agent moussant Stabilisant	<p><b>Proposition de la 2ème circulaire:</b> requiert une justification technologique.</p> <p><b>IFAC:</b> soutient l'adoption</p> <p><b>RU:</b> La proposition ne devrait pas être adoptée Il n'existe pas de justification technologique.</p> <p><b>Chili, UE:</b> Soutiennent la proposition de la 2ème circulaire.</p>	Requiert une justification technologique.

Additif	SIN	Limite maximale (mg/kg)	Notes	Étape/ Adoptée	Catégorie fonctionnelle SIN	Proposition de la deuxième circulaire /Observations du GTE	Proposition du GTE
ESTERS DE SACCHAROSE D'ACIDES GRAS	473	5000		7	Émulsifiant, agent moussant, agent d'enrobage, stabilisateur	<p><b>Proposition de la 2<sup>ème</sup> circulaire.</b> Requiert des informations sur la justification technologique et le niveau d'emploi actuel.</p> <p><b>RU:</b> Ne soutient pas l'adoption; pas de justification technologique</p> <p><b>Chili, UE:</b> Soutiennent la proposition de la 2<sup>ème</sup> circulaire.</p> <p><b>Japon:</b> soutient l'adoption Les esters de polyglycerol des acides gras sont utilisés dans les garnitures à base de crème pour les gâteaux afin de maintenir la stabilité de l'émulsification durant sa durée de vie. Le niveau d'emploi maximal est de 5 000 mg/kg.</p>	Adopté à 5 000
OLIGOESTERS DE SACCHAROSE DE TYPE I ET DE TYPE II	473a.	5000			Émulsifiant, agent d'enrobage, stabilisateur	<p><b>Proposition de la 2<sup>ème</sup> circulaire:</b> Requiert des informations sur la justification technologique et le niveau d'emploi actuel.</p> <p><b>RU:</b> Ne soutient pas l'adoption; pas de justification technologique</p> <p><b>Chili, UE:</b> Soutiennent la proposition de la 2<sup>ème</sup> circulaire.</p>	Interrompt.
SUCROGLYCÉRIDES	474	5000			Émulsifiant	<p><b>Proposition de la 2<sup>ème</sup> circulaire:</b> Requiert des informations sur la justification technologique et le niveau d'emploi actuel.</p> <p><b>RU:</b> Ne soutient pas l'adoption; pas de justification technologique</p> <p><b>Chili, UE:</b> Soutiennent la proposition de la 2<sup>ème</sup> circulaire.</p>	Interrompt.

Additif	SIN	Limite maximale (mg/kg)	Notes	Étape/ Adoptée	Catégorie fonctionnelle SIN	Proposition de la deuxième circulaire /Observations du GTE	Proposition du GTE
TARTRATES	334, 335(ii), 337	2000	45	7	334: Régulateur de l'acidité, antioxydant, exhausteur de goût, séquestrant 335 (II), 337: Régulateur d'acidité, sel émulsifiant, séquestrant, stabilisant	<b>Proposition de la 2ème circulaire:</b> Requiert des informations sur la justification technologique et le niveau d'emploi actuel. <b>RU:</b> Ne soutient pas l'adoption; pas de justification technologique <b>UE:</b> Soutient la proposition de la 2ème circulaire.	Interrompt.

#### Catégorie d'aliments n°. 11.0. Édulcorants y compris miel

Normes de produits correspondantes: Aucune

Additif	SIN	Limite maximale (mg/kg)	Notes	Étape/ Adoptée	Catégorie fonctionnelle SIN	Il n'existe pas de dispositions à l'étude dans cette catégorie d'aliments; Inclus à titre d'information uniquement.

#### Catégorie d'aliments n° 11.1. Sucre blanc, dextrose anhydre, dextrose monohydraté, fructose

**Approche horizontale: (FA/45 CRD2 Annexe IV FA/46 CRD 2 Annexe II):** L'emploi des régulateurs d'acidité, des émulsifiants, des stabilisateurs et des épaississants n'est pas justifié dans cette catégorie d'aliments sur une base générale.

Normes de produits correspondantes: Aucune

Additif	SIN	Limite maxima -le (mg/kg)	Notes	Étape/ Adoptée	Catégorie fonctionnelle SIN	Il n'existe pas de dispositions à l'étude dans cette catégorie d'aliments ou ses sous-catégories; Inclus à titre d'information uniquement.
---------	-----	---------------------------	-------	----------------	-----------------------------	--

**Catégorie d'aliments No.11.2** Sucre roux à l'exclusion des produits de la catégorie 11.1.3

**Approche horizontale: (FA/45 CRD2 Annexe IV FA/46 CRD 2 Annexe II):** L'emploi des régulateurs d'acidité, des émulsifiants, des stabilisateurs et des épaississants n'est pas justifié dans cette catégorie d'aliments sur une base générale.

**Normes de produits correspondantes:** Aucune

Additif	SIN	Limite maxima -le (mg/kg)	Notes	Étape/ Adoptée	Catégorie fonctionnelle SIN	Il n'existe pas de dispositions à l'étude dans cette catégorie d'aliments; Inclus à titre d'information uniquement.
---------	-----	---------------------------	-------	----------------	-----------------------------	---

**Catégorie d'aliments n°.11.3.** Solutions et sirops de sucre, aussi (partiellement) invertis, tels que molasses, autres que les produits de la catégorie 11.1.3

**Approche horizontale: (FA/45 CRD2 Annexe IV FA/46 CRD 2 Annexe II):** L'emploi des régulateurs d'acidité, des émulsifiants, des stabilisateurs et des épaississants n'est pas justifié dans cette catégorie d'aliments sur une base générale.

**Normes de produits correspondantes:** Aucune

Additif	SIN	Limite maxima -le (mg/kg)	Notes	Étape/ Adoptée	Catégorie fonctionnelle SIN	Proposition de la deuxième circulaire /Observations du GTE	Proposition du GTE
INVERTASES	1103	BPF		4	Stabilisant	<u>Proposition de la deuxième circulaire</u> : Interrompt. Chili, UE, RU: soutiennent l'interruption	Interrompre.

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

**Approche horizontale: (FA/45 CRD2 Annexe IV FA/46 CRD 2 Annexe II):** L'emploi des régulateurs d'acidité, des émulsifiants, des stabilisateurs et des épaississants est justifié dans cette catégorie d'aliments sur une base générale avec la note 258 « à l'exclusion du sirop d'érable ».

**Normes de produits correspondantes:** Aucune

Additif	SIN	Limite maximale (mg/kg)	Notes	Étape/ Adoptée	Catégorie fonctionnelle SIN	Proposition de la deuxième circulaire /Observations du GTE	Proposition du GTE
INVERTASES	1103	BPF		4	Stabilisant	<p><b>Proposition de la 2ème circulaire:</b> Interrompre. <b>UE:</b> Il n'y a actuellement pas de disposition pour SIN 1103 dans la NGAA. Il a été évalué par le 57ème JECFA (2001) comme acceptable en tant que préparation enzymatique utilisée dans les confiseries et les pâtisseries et si restreint par les BPF.</p> <p><b>UE, RU:</b> Soutiennent la proposition de la 2ème circulaire.</p>	Interrompre.
ALGINATE DE PROPYLÈNE GLYCOL	405	5000	<b>258</b>	7	Agent de charge, auxiliaire, émulsifiant, agent moussant, agent gélifiant Agent stabilisateur , épaississant	<p><b>Proposition de la 2ème circulaire:</b> Requiert des informations sur la justification technologique et les niveaux d'emploi actuels.</p> <p><b>UE:</b> Soutient la proposition de la 2ème circulaire. L'approche horizontale a été développée pour le tableau 3 additifs non pas pour les additifs avec une DJA numérique pour lesquels l'exposition a besoin d'être contrôlée.</p> <p><b>Chili, UE:</b> Soutiennent la proposition de la 2ème circulaire.</p> <p><b>Japon:</b> L'alginate de propylène glycol est utilisé dans les sirops pour les produits de boulangerie fine et</p>	Adopté à 10 000

Additif	SIN	Limite maxima -le (mg/kg)	Notes	Étape/ Adoptée	Catégorie fonctionnelle SIN	Proposition de la deuxième circulaire /Observations du GTE	Proposition du GTE
						les glaces (par ex. sirop au caramel, sirops aromatisés) pour obtenir une viscosité uniforme entre les lots. Le niveau d'emploi maximal est de 10 000 mg/kg.	

#### **Catégorie d'aliments n°. 11.5. (Miel)**

**Approche horizontale: (FA/45 CRD2 Annexe IV FA/46 CRD 2 Annexe II):** L'emploi des régulateurs d'acidité, des émulsifiants, des stabilisateurs et des épaississants n'est pas justifié dans cette catégorie d'aliments sur une base générale.

**Normes de produits correspondantes:** 12-1981 Aucun additif autorisé

Additif	SIN	Limite maxima -le (mg/kg)	Notes	Étape/ Adoptée	Catégorie fonctionnelle SIN	Il n'existe pas de dispositions à l'étude dans cette catégorie d'aliments; Inlus à titre d'information uniquement.

#### **N° de catégorie d'aliments 11.6 Édulcorants de table y compris ceux contenant des édulcorants d'une grande intensité**

**Normes de produits correspondantes:** Aucune



Additif	SIN	Limite maximale (mg/kg)	Notes	Étape/ Adoptée	Catégorie fonctionnelle SIN	Proposition de la deuxième circulaire /Observations du GTE	Proposition du GTE
MALTOL ÉTHYLIQUE	637	BPF		7	Exaltateur d'arôme	<p><b>Proposition de la 2ème circulaire:</b> Requiert des informations sur les niveaux d'emploi actuels.</p> <p><b>UE:</b> Soutient la proposition de la 2ème circulaire. Utilisé en tant qu'exhausteur de goût ou en tant qu'aromatisant? LM nécessaire</p> <p><b>Chili:</b> Soutient la proposition de la 2ème circulaire.</p> <p><b>RU:</b> Dans RU utiliser uniquement un manque d'arôme.</p>	Interrompt.
PROPYLÈNE GLYCOL	1520	5000		7	Émulsifiant, agent d'enrobage, humectant	<p><b>Proposition de la 2ème circulaire:</b> Adopté à 3 000</p> <p><b>UE:</b> SIN 1520 est autorisé dans l'UE uniquement comme un deuxième FA (la LM de 500 – 1000 ppm; le niveau dans l'aliment final n'excédera pas 3000 ppm en général et 1000 ppm pour les boissons). L'UE demande une justification technologique pour les édulcorants de table.</p> <p><b>RU:</b> Ne soutient pas l'adoption. Il n'existe pas de justification technologique. LM trop élevée</p>	Adopté à 1 000
TARTRATES	334, 335(ii), 337	BPF	45	7	334: Régulateur de l'acidité, antioxydant, exhausteur de goût, séquestrant	<p><b>Proposition de la 2ème circulaire:</b> adopte à des BPF</p> <p><b>Brésil:</b> Soutient l'adoption d'un niveau d'emploi numérique, étant donné que c'est un additif alimentaire avec une DJA numérique (30mg/kg/pc/d). Dans la législation</p>	Adopté à 2 000

Additif	SIN	Limite maxima -le (mg/kg)	Notes	Étape/ Adoptée	Catégorie fonctionnelle SIN	Proposition de la deuxième circulaire /Observations du GTE	Proposition du GTE
					335 (II), 337: Régulateur d'acidité, sel émulsifiant, séquestrant, stabilisant	brésilienne, l'acide tartrique (SIN 334) est autorisé en tant qu'acidulant dans l'édulcorant liquide de table avec un LM de 0.20 g/100 mL (2000mg/kg).  <b>EU:</b> a soutenu la proposition de la 1 <sup>ère</sup> circulaire, c'est-à-dire. "Pas de tableau 3 additif, requiert des informations sur le niveau d'emploi numérique ». L'UE pouvait accepter la LM proposée par le Brésil , c'est-à-dire 2000 ppm.	

**Catégorie d'aliments no 12.0 Sels, épices, soupes, sauces, salades, produits protéiques**

**Normes de produits correspondantes:** Aucune

Additif	SIN	Limite maxima -le (mg/kg)	Notes	Étape/ Adoptée	Catégorie fonctionnelle SIN	Il n'existe pas de dispositions à l'étude dans cette catégorie d'aliments; Inclus à titre d'information uniquement.

**Catégorie d'aliments n° 12.1. Sel et succédanés du sel**

**Approche horizontale: (FA/45 CRD2 Annexe IV FA/46 CRD 2 Annexe II):** L'emploi des régulateurs d'acidité, des émulsifiants, des stabilisateurs et des épaississants n'est pas justifié dans cette catégorie d'aliments sur une base générale.

**Normes de produits correspondantes:** Aucune

Additif	SIN	Limite maxima -le (mg/kg)	Notes	Étape/ Adoptée	Catégorie fonctionnelle SIN	Il n'existe pas de dispositions à l'étude dans cette catégorie d'aliments ou ses sous-catégories; Inclus à titre d'information uniquement.
---------	-----	---------------------------	-------	----------------	-----------------------------	--

**Catégories d'aliments n°12.2** Fines herbes, épices, assaisonnements et condiments (par exemple, assaisonnements pour nouilles instantanées)

Normes de produits correspondantes: Aucune

Additif	SIN	Limite maxima -le (mg/kg)	Notes	Étape/ Adoptée	Catégorie fonctionnelle SIN	Proposition de la deuxième circulaire /Observations du GTE	Proposition du GTE
TOCOPHÉROLS	307a, b, c	1000		7	Antioxydant	<p><b>Proposition de la 2ème circulaire:</b> Adoptée comme répertoriée</p> <p><b>L'UE des ingrédients de spécialité alimentaires</b> Cette catégorie d'aliment comprend des épices et des mélanges d'épices sous forme de pâte. En raison de la matrice visqueuse, les réactions chimiques entre les composants et l'air (oxygène) peuvent avoir lieu dans une pâte avec une cinétique accélérée. Les produits à base de plantes telles qu'une pâte d'épice peuvent contenir des quantités substantielles de métabolites secondaires des plantes (nutrition et goût) dont beaucoup sont sensibles à l'oxydation. L'oxydation à son tour résulte en une détérioration de la qualité des produits (valeur nutritionnelle, goût (formation d'une saveur anormale)). Cela raccourcit la durée de vie et augmente également le risque que les consommateurs</p>	Adoptée comme répertoriée

Additif	SIN	Limite maxima -le (mg/kg)	Notes	Étape/ Adoptée	Catégorie fonctionnelle SIN	Proposition de la deuxième circulaire /Observations du GTE	Proposition du GTE
						<p>achètent un produit qui ne soit pas satisfaisant en termes de goût et de qualité. Les tocophérols sont un groupe d'antioxydants lipophiles qui, également en association aux antioxydants hydrophyliques tels que l'acide ascorbique, peuvent protéger le produit de devenir rance et de développer des arômes indésirables. L'emploi combiné avec l'acide ascorbique (l'ascorbate de sodium est probablement le plus efficace lors de la combinaison des deux) plus les composants lipophiles et hydrophyliques d'un produit peuvent être protégés de l'oxydation.</p> <p><b>ICGMA:</b> Soutient l'adoption-- Les tocophérols sont particulièrement utiles à travers cette catégorie puisqu'ils peuvent être utilisés à la fois dans les applications liquides ou les applications en poudre qui sont conformes aux types multiples de produits qui font partie de cette catégorie mère. Les tocophérols sont généralement résistants aux étapes du traitement à température élevée et ont une faible volatilité et une bonne solubilité dans les matières grasses et les huiles, qui font des condiments de longue conservation uniquement fonctionnels. Ils sont également particulièrement importants dans la protection des profils de l'arôme sensibles à l'oxydation lorsqu'utilisés dans les</p>	

Additif	SIN	Limite maximale (mg/kg)	Notes	Étape/ Adoptée	Catégorie fonctionnelle SIN	Proposition de la deuxième circulaire /Observations du GTE	Proposition du GTE
						<p>mélanges d'épices et de condiments, tels que ceux que l'on trouve dans les plats de nouilles instantanées ou dans les mélanges d'épices prémélangés pour les marinades. Alors que le niveau d'emploi proposé, 1,000 mg/kg, devrait être approprié pour la plupart des emplois dans cette catégorie d'aliments, les concentrations s'élevant jusqu'à 2,000 ppm peuvent être nécessaires pour les huiles contenant des acides gras hautement polyinsaturés. Le GTE pourrait examiner une note autorisant un niveau d'emploi élevé uniquement dans les condiments contenant des huiles d'origine végétale.</p> <p><b>EU:</b> s'oppose à l'adoption. L'UE note la différence dans le besoin technologique entre (1) les herbes et les épices (pratiquement aucun additif n'est nécessaire) et (2) les assaisonnements et les condiments. L'UE recommande, conformément aux procédures, pour consulter le Comité de produit actif (Comité sur les épices et les herbes culinaires)</p> <p><b>Inde</b> soutient l'adoption Alors que le niveau d'emploi proposé, 1,000 mg/kg, devrait être approprié pour la plupart des emplois dans cette catégorie d'aliments, les concentrations s'élevant jusqu'à 2,000 ppm peuvent être nécessaires pour les huiles contenant des acides</p>	

Additif	SIN	Limite maxima -le (mg/kg)	Notes	Étape/ Adoptée	Catégorie fonctionnelle SIN	Proposition de la deuxième circulaire /Observations du GTE	Proposition du GTE
						<p>gras hautement polyinsaturés. Le GTE pourrait examiner une note autorisant un niveau d'emploi élevé uniquement dans les condiments contenant des huiles d'origine végétale.</p> <p><b>ICGMA:</b> soutient l'adoption dans cette catégorie mère comme cela est proposé dans la deuxième circulaire. Soutient l'adoption-- Les tocophérols sont particulièrement utiles à travers cette catégorie puisqu'ils peuvent être utilisés à la fois dans les applications liquides ou les applications en poudre qui sont conformes aux types multiples de produits qui font partie de cette catégorie mère. Les tocophérols sont généralement résistants aux étapes du traitement à température élevée et ont une faible volatilité et une bonne solubilité dans les matières grasses et les huiles, qui font des condiments de longue conservation uniquement fonctionnels. Ils sont également particulièrement importants dans la sauvegarde des profils d'arôme sensibles à l'oxydation lorsqu'utilisatrice dans les mélanges d'épices et d'assaisonnements tels que ceux que l'on trouve dans les plats de nouilles instantanées ou dans les mélanges épicés pré mélangés pour les marinades. Alors que le niveau d'emploi proposé, 1,000 mg/kg, devrait être approprié pour la plupart</p>	

Additif	SIN	Limite maximale (mg/kg)	Notes	Étape/ Adoptée	Catégorie fonctionnelle SIN	Proposition de la deuxième circulaire /Observations du GTE	Proposition du GTE
						<p>des emplois dans cette catégorie d'aliments, les concentrations s'élevant jusqu'à 2,000 ppm peuvent être nécessaires pour les huiles contenant des acides gras hautement polyinsaturés. Le GTE pourrait examiner une note autorisant un niveau d'emploi élevé uniquement dans les condiments contenant des huiles d'origine végétale.</p> <p><b>Malaisie:</b> Soutient l'adoption</p> <p><b>RU:</b> Ne soutient pas la proposition parce que c'est un supplément alimentaire avec un niveau de consommation adéquat établi. Le niveau recommandé de la dose journalière de tocophérols (vit E) – 10 vu/ par personne par jour. Dans le cas de la consommation de vitamine E (tocophérols) dans une quantité de plus de 360 TE/par jour par personne (de toutes les sources) cela pourrait avoir des réactions négatives sur l'organisme humain.</p>	

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

**Approche horizontale: (FA/45 CRD2 Annexe IV FA/46 CRD 2 Annexe II):** L'emploi des régulateurs d'acidité, des émulsifiants, des stabilisateurs et des épaississants n'est pas justifié dans cette catégorie d'aliments sur une base générale.

**Normes de produits correspondantes:** Aucune

Additif	SIN	Limite maximale (mg/kg)	Notes	Étape/ Adoptée	Catégorie fonctionnelle SIN	Proposition de la deuxième circulaire /Observations du GTE	Proposition du GTE
ACIDE ASCORBIQUE, L-	300	BPF	51	4	Régulateur de l'acidité, antioxydant, séquestrant	<p><b>Proposition de la 2ème circulaire:</b> adopte à des BPF</p> <p><b>L'UE des ingrédients de spécialité alimentaires</b> Voir justification technologique ci-dessus pour le tocophérol (pour la catégorie d'aliments 12.2) comme un ensemble.</p> <p><b>Inde:</b> Additif non autorisé dans les herbes</p> <p><b>EU:</b> s'oppose à l'adoption. L'UE note la différence dans le besoin technologique entre (1) les herbes et les épices (pratiquement aucun additif n'est nécessaire) et (2) les assaisonnements et les condiments. L'UE recommande, conformément aux procédures, de consulter le Comité de produit actif (Comité sur les épices et les herbes culinaires)</p> <p><b>FoodDrinkEurope</b> Soutient l'adoption</p> <p><b>Japon:</b> Soutient la proposition de la 2ème circulaire. L'acide ascorbique est utilisé dans les épices comme régulateur d'acidité dans le poivre contenant du citron en poudre en tant ingrédient pour adapter le goût amer.</p> <p><b>RU:</b> Ne soutient pas l'adoption. Requiert des informations sur la</p>	Adopte à des BPF



Additif	SIN	Limite maximale (mg/kg)	Notes	Étape/ Adoptée	Catégorie fonctionnelle SIN	Proposition de la deuxième circulaire /Observations du GTE	Proposition du GTE
						fonction technologique, l'emploi dans les épices et/ou herbes	
STÉARATE DE MAGNÉSIUM	470(iii)	10000		2	Agent anti-agglomérant, émulsifiant, épaississant	<p><b>Proposition de la 2ème circulaire:</b> adopte à des BPF</p> <p><b>Brésil:</b> Les sels d'acides gras avec Mg (INS 470) autorisés en tant qu'agents anti-agglomérants dans les fines herbes et épices à des BPF.</p> <p><b>Inde:</b> Additif non autorisé dans cette catégorie</p> <p><b>EU:</b> pourrait voir le besoin de certains agents anti-agglomérants. Toutefois, l'UE recommande, conformément aux procédures, de consulter le Comité de produit actif (Comité sur les épices et les herbes culinaires)</p> <p><b>FoodDrinkEurope:</b> Soutient la proposition</p> <p><b>RU:</b> Ne soutient pas l'adoption. Requiert des informations sur la fonction technologique, l'emploi dans les épices et/ou herbes</p>	adopter à des BPF
Dioxyde de silicium, amorphe	551	BPF	51	4	Agent anti-agglomérant, agent antimousse, auxiliaire	<p><b>Proposition de la 2ème circulaire:</b> adopte à des BPF</p> <p><b>Brésil:</b> Le dioxyde de silicium (SIN 551) est autorisé en tant qu'agents anti-agglomérants dans les fines herbes et épices à des BPF.</p>	Adopter à des BPF

Additif	SIN	Limite maxima -le (mg/kg)	Notes	Étape/ Adoptée	Catégorie fonctionnelle SIN	Proposition de la deuxième circulaire /Observations du GTE	Proposition du GTE
						<p><b>Inde:</b> Additif non autorisé dans les herbes</p> <p><b>UE:</b> Pouvait voir le besoin de certains agents anti-agglomérants. Toutefois, l'UE recommande, conformément aux procédures, de consulter le Comité de produit actif (Comité sur les épices et les herbes culinaires)</p> <p><b>FoodDrinkEurope:</b> Soutient la proposition</p> <p><b>Japon:</b> Soutient la proposition de la 2ème circulaire. Cet additif est utilisé dans les épices et les mélanges d'épices en tant qu'agent anti-agglomérant afin d'empêcher que les épices collent les unes aux autres.</p> <p><b>RU:</b> Ne soutient pas l'adoption. Requiert des informations sur la fonction technologique, l'emploi dans les épices et/ou herbes</p> <p><b>Indonésie :</b> Adopte à 5000 ppm</p>	
ASCORBATE DE SODIUM	301	BPF	51	4	Antioxydant	<p><b>Proposition de la 2ème circulaire:</b> Requiert des informations sur la justification technologique</p> <p><b>Inde:</b> Additif non autorisé dans les herbes</p> <p><b>UE:</b> Soutient la proposition de la 2ème circulaire.</p> <p><b>Japon:</b> Soutient l'adoption de la disposition relative à cet additif avec</p>	Adopter à des BPF avec une nouvelle note "Pour un emploi dans les épices uniquement » (voir observations du Japon).

Additif	SIN	Limite maximale (mg/kg)	Notes	Étape/ Adoptée	Catégorie fonctionnelle SIN	Proposition de la deuxième circulaire /Observations du GTE	Proposition du GTE
						la nouvelle note « pour un empli dans les épices uniquement”. L’ascorbate de sodium est utilisé dans les épices en tant qu’antioxydant pour empêcher l’oxydation durant la durée de conservation. <b>RU:</b> Ne soutient pas l'adoption.	
CARBONATE DE SODIUM	500(i)	BPF	51	4	Régulateur de l'acidité, agent anti-agglomérant, agent levant, stabilisateur, épaississant	<b>Proposition de la 2ème circulaire:</b> adopte à des BPF  <b>L'UE des ingrédients de spécialité alimentaires :</b> Voir justification technologique ci-dessus pour le tocophérol (pour la catégorie d'aliments 12.2) comme un ensemble. L'emploi de l'ascorbate de sodium peut être indiqué dans ces cas où l'emploi de l'acide ascorbique en tant qu'antioxydant confère trop d'acidité au produit. Cela peut être également utile pour conserver une valeur de PH optimale afin d'utiliser un mélange d'acide ascorbique et d'ascorbate de sodium.  <b>Inde:</b> Additif non autorisé: Aliments en général à des BPF  <b>UE:</b> recommande, conformément aux procédures, pour consulter le Comité de produit actif (Comité sur les épices et les herbes culinaires)  <b>FoodDrinkEurope:</b> Soutient la proposition	Adopte à des BPF

Additif	SIN	Limite maximale (mg/kg)	Notes	Étape/ Adoptée	Catégorie fonctionnelle SIN	Proposition de la deuxième circulaire /Observations du GTE	Proposition du GTE
						<b>RU:</b> Ne soutient pas l'adoption. Requiert des informations sur la fonction technologique, l'emploi dans les épices et/ou herbes	
OLIGOESTERS DE SACCHAROSE DE TYPE I ET DE TYPE II	473a.	20000		4	Émulsifiant, agent d'enrobage, stabilisateur	<p><b>Proposition de la 2ème circulaire:</b> Adoption à 2000 mg/kg avec la note 348.</p> <p><b>Chili:</b> requiert une justification technologique.</p> <p><b>UE :</b> interrompt</p> <p><b>Japon:</b> Soutient la proposition de la 2ème circulaire. Cet additif alimentaire est utilisé dans le curry roux pour empêcher la séparation des matières grasses et de l'eau et cela n'affecte pas la nature des produits. Le niveau d'emploi maximal est de 2000 mg/kg seul ou en combinaison avec SIN 473 et SIN474.</p> <p>Le Japon soutient l'ajout de la note 348 puisque SIN 473, 473a et 474 partagent le groupe de la DJA.</p> <p><b>RU:</b> Ne soutient pas l'adoption. Requiert des informations sur la justification technologique</p>	Adopter à 2 000 mg/kg avec la note 348.
SUCROGLYCÉRIDES	474	20000			Émulsifiant	<b>Proposition de la deuxième circulaire :</b> Requiert des informations sur la justification technologique	Interrompt.

Additif	SIN	Limite maxima -le (mg/kg)	Notes	Étape/ Adoptée	Catégorie fonctionnelle SIN	Proposition de la deuxième circulaire /Observations du GTE	Proposition du GTE
						<p><b>Inde:</b> Additif non autorisé dans cette catégorie</p> <p><b>Chili, RU:</b> requiert une justification technologique.</p> <p><b>UE :</b> interrompt</p>	

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

**Normes de produits correspondantes:** Aucune

Additif	SIN	Limite maxima -le (mg/kg)	Notes	Étape/ Adoptée	Catégorie fonctionnelle SIN	Proposition de la deuxième circulaire /Observations du GTE	Proposition du GTE
PROPYLÈNE GLYCOL	1520	970000		7	Émulsifiant, agent d'enrobage, humectant	<p><b>Proposition de la 2ème circulaire:</b> Adopté à 20 000</p> <p><b>Brésil:</b> se demande s'il y a une erreur sur la LM considérant qu'elle est trop élevée pour ces fonctions. Les niveaux d'emploi typique sont de l'ordre de 1500mg/kg – 20000mg/kg. Étant donné une DJA de 70mg/kg pc/j et le niveau proposé de 970.000 mg/kg, un adulte de 60 kg pourrait consommer uniquement 4.32g d'assaisonnements et condiments pour ne pas extrapoler la DJA. Donc, la LM devrait être restreinte.</p>	Adopter à 20 000

Additif	SIN	Limite maxima -le (mg/kg)	Notes	Étape/ Adoptée	Catégorie fonctionnelle SIN	Proposition de la deuxième circulaire /Observations du GTE	Proposition du GTE
						<p><b>Inde:</b> Croit que l'additif est technologiquement justifié pour un emploi en tant qu'émulsifiant dans les assaisonnements et les condiments. Le propylène glycol est communément utilisé pour l'émulsification dans les assaisonnements et les condiments à base de matières grasses et d'huile. Le propylène glycol réagit bien aux acides gras tout en étant soluble à l'eau en même temps.</p> <p><b>UE :</b> n'est pas convaincue du besoin technologique. Quels sont les produits pour lesquels SIN 1520 est nécessaire et pourquoi cet additif alimentaire est nécessaire? Note: conformément au descripteur la catégorie d'aliments FC 12.2.2 n'inclut pas des sauces condimentaires (sauces émulsifiées et trempettes font partie de la Catégorie d'aliments 12.6.1).</p> <p><b>FoodDrinkEurope, Inde:</b> Soutiennent la proposition</p> <p><b>ICGMA:</b> soutient la proposition de la 2ème circulaire et apprécie les observations du Brésil relatives la LM proposée initialement. Nous souscrivons à la proposition de la 2ème circulaire de 20,000 mg/kg qui devrait être suffisante. Le propylène glycol réagit aux acides gras tout en étant également soluble à l'eau. Il est communément utilisé afin de fournir</p>	

Additif	SIN	Limite maximale (mg/kg)	Notes	Étape/ Adoptée	Catégorie fonctionnelle SIN	Proposition de la deuxième circulaire /Observations du GTE	Proposition du GTE
						<p>une émulsification dans l'assaisonnement ou mélange de condiments qui peuvent comporter de multiples composants tels que l'huile et l'eau qui ne se mélangent traditionnellement pas.</p> <p><b>Malaisie:</b> Soutient la proposition de la 2ème circulaire</p> <p><b>RU:</b> Ne soutient pas l'adoption. Requiert des informations sur la justification technologique La LM est trop élevée</p>	
ALGINATE DE PROPYLÈNE GLYCOL	405	6000		7	Agent de charge, auxiliaire, émulsifiant, agent moussant, agent gélifiant Agent stabilisateur , épaississant	<p><b>Proposition de la 2ème circulaire:</b> Adopté à 6000</p> <p><b>Inde:</b> Croit que l'additif est technologiquement justifié pour un emploi en tant qu'émulsifiant dans les assaisonnements et les condiments. Le propylène glycol est communément utilisé pour l'émulsification dans les assaisonnements et les condiments à base de matières grasses et d'huile. Le propylène glycol réagit bien aux acides gras tout en étant soluble à l'eau en même temps. Niveau d'emploi recommandé: 6000 mg</p> <p><b>UE :</b> n'est pas convaincue du besoin technologique. Quels sont les produits pour lesquels SIN 1520 est nécessaire et pourquoi cet additif alimentaire est nécessaire? Note: conformément au descripteur la catégorie d'aliments FC 12.2.2 n'inclut pas des sauces condimentaires (sauces émulsifiées</p>	Adopter à 6 000

Additif	SIN	Limite maximale (mg/kg)	Notes	Étape/ Adoptée	Catégorie fonctionnelle SIN	Proposition de la deuxième circulaire /Observations du GTE	Proposition du GTE
						<p>et trempettes font partie de la Catégorie d'aliments 12.6.1).</p> <p><b>FoodDrinkEurope:</b> Soutient la proposition</p> <p><b>RU:</b> Ne soutient pas l'adoption. Requiert des informations sur la justification technologique La LM est trop élevée</p>	
OLIGOESTERS DE SACCHAROSE DE TYPE I ET DE TYPE II	473a.	2000		4	Émulsifiant, agent d'enrobage, stabilisateur	<p><b>Proposition de la 2ème circulaire:</b> Adopté à 20 000</p> <p><b>ICGMA, Inde:</b> Soutiennent l'adoption. Les oligoesters de saccharose fournissent des émulsions stables pour un emploi dans les aliments émulsifiés du type eau dans l'huile, particulièrement certains condiments et des mélanges d'épices liquides qui contiennent de l'huile. Nous ne nous opposons pas à l'emploi de la note proposée. Le niveau d'emploi proposé est approprié la fonction technologique désirée.</p> <p><b>UE :</b> n'est pas convaincue du besoin technologique. Quels sont les produits pour lesquels SIN 1520 est nécessaire et pourquoi cet additif alimentaire est nécessaire? Note: conformément au descripteur la catégorie d'aliments FC 12.2.2 n'inclut pas des sauces condimentaires (sauces émulsifiées et trempettes font partie de la Catégorie d'aliments 12.6.1).</p>	Adopté à 20 000



Additif	SIN	Limite maximale (mg/kg)	Notes	Étape/ Adoptée	Catégorie fonctionnelle SIN	Proposition de la deuxième circulaire /Observations du GTE	Proposition du GTE
						<p><b>FoodDrinkEurope:</b> Soutient la proposition</p> <p><b>ICGMA:</b> Soutient la proposition de la deuxième circulaire, y compris la LM proposée de 2,000 mg/kg. Nous notons des observations en réponse à la première circulaire qui fournissent des détails sur la justification technologique.</p> <p><b>Japon:</b> Soutient la proposition Utilisé dans " le mélange d'assaisonnement oriental (<i>dashi</i>)" et "nappage pour saupoudrer sur le riz (<i>furikake</i>)" en tant qu'agent d'enrobage. Cet additif alimentaire fournit des revêtements de protection et empêche l'absorption d'humidité et d'adhérer les uns aux autres. L'emploi maximal d'emploi est de 20000 mg/kg comme proposé dans FA/49 INF/01.</p> <p><b>RU:</b> Ne soutient pas l'adoption. Requiert des informations sur la justification technologique Le NM est trop élevé</p>	
<b>SUCROGLYCÉRIDES</b>	474	2000			Émulsifiant	<p><b>Proposition de la 2ème circulaire:</b> Adopté à 2000</p> <p><b>Inde:</b> fournit des émulsions stables pour un emploi dans les aliments émulsifiés du type eau dans l'huile, particulièrement certains condiments et des mélanges d'épices liquides qui contiennent de l'huile.</p>	Adopté à 2 000

Additif	SIN	Limite maxima -le (mg/kg)	Notes	Étape/ Adoptée	Catégorie fonctionnelle SIN	Proposition de la deuxième circulaire /Observations du GTE	Proposition du GTE
						<p><b>UE</b> : n'est pas convaincue du besoin technologique. Quels sont les produits pour lesquels SIN 1520 est nécessaire et pourquoi cet additif alimentaire est nécessaire? Note: conformément au descripteur la catégorie d'aliments FC 12.2.2 n'inclut pas des sauces condimentaires (sauces émulsifiées et trempettes font partie de la Catégorie d'aliments 12.6.1).</p> <p><b>FoodDrinkEurope:</b> Soutient la proposition</p> <p><b>RU:</b> Ne soutient pas l'adoption. Requier des informations sur la justification technologique Le NM est trop élevé</p>	
TARTRATES	334, 335(ii), 337	7500	45	7	334: Régulateur de l'acidité, antioxydant, exhausteur de goût, séquestrant 335 (II), 337: Régulateur d'acidité, sel émulsifiant, séquestrant, stabilisant	<p><b>Proposition de la 2ème circulaire:</b> Adoptée comme répertoriée</p> <p><b>UE:</b> est-ce qu'une justification technologique a été fournie pour proposer l'adoption?</p> <p><b>FoodDrinkEurope, Inde:</b> Soutiennent la proposition</p> <p><b>ICGMA:</b> Soutient la proposition de la 2ème circulaire. Les tartrates sont ajoutés à certains condiments pour leurs propriétés double en tant que régulateurs d'acidité et les exhausteurs de goût</p>	Adoptée comme répertoriée

Additif	SIN	Limite maximale (mg/kg)	Notes	Étape/ Adoptée	Catégorie fonctionnelle SIN	Proposition de la deuxième circulaire /Observations du GTE	Proposition du GTE
						<b>RU:</b> Requiert des informations sur la justification technologique pour certains condiments (lesquels???)	

**Catégorie d'aliments n°. 12.3. (Vinaigres)**

Normes de produits correspondantes: Aucune

Additif	SIN	Limite maximale (mg/kg)	Notes	Étape/ Adoptée	Catégorie fonctionnelle SIN	Il n'existe pas de dispositions à l'étude dans cette catégorie d'aliments; Inclus à titre d'information uniquement.

**Catégorie d'aliments n°. 12.4. Moutardes**

Normes de produits correspondantes: Aucune

Additif	SIN	Limite maximale (mg/kg)	Notes	Étape/ Adoptée	Catégorie fonctionnelle SIN	Proposition de la deuxième circulaire /Observations du GTE	Proposition du GTE
PROPYLÈNE GLYCOL	1520	15000		7	Émulsifiant, agent d'enrobage, humectant	<b>Proposition de la deuxième circulaire :</b> Requiert des informations sur la justification technologique et le niveau d'emploi actuel. <b>UE:</b> à l'exception du niveau d'emploi, information sur le besoin technologique qui est nécessaire. SIN 1520 est autorisé dans l'UE comme un deuxième additif	Interrompre.

Additif	SIN	Limite maximale (mg/kg)	Notes	Étape/ Adoptée	Catégorie fonctionnelle SIN	Proposition de la deuxième circulaire /Observations du GTE	Proposition du GTE
						alimentaire (la LM de 500 – 1000 ppm; le niveau dans l'aliment final n'excédera pas 3000 ppm en général et 1000 ppm pour les boissons).  <b>Chili, RU:</b> soutiennent la requête d'une justification technologique	
LACTYLATES DE STÉARYL	481(i), 482(i)	2500		7	Émulsifiant, agent de traitement de la farine, agent moussant Stabilisant	<b>Proposition de la 2ème circulaire:</b> Adoptée comme répertoriée  <b>UE, RU:</b> pas de justification technologique fournie- interrompre.  <b>FoodDrinkEurope:</b> Soutient l'adoption  <b>IFAC:</b> soutient l'adoption	Adoptée comme répertoriée
TARTRATES	334, 335(ii), 337	5000	45	7	334: Régulateur de l'acidité, antioxydant, exhausteur de goût, séquestrant 335 (II), 337: Régulateur d'acidité, sel émulsifiant, séquestrant, stabilisant	<b>Proposition de la 2ème circulaire:</b> Requiert des informations sur la justification technologique  <b>Chili, UE, RU:</b> soutiennent une justification technologique  <b>Indonésie:</b> soutient l'adoption Le niveau d'emploi maximal en Indonésie est de 5000 mg/kg.	Interrompre
TOCOPHÉROLS	307a, b, c	200		7	Antioxydant	<b>Proposition de la 2ème circulaire:</b> Adoptée comme répertoriée  <b>L'UE des ingrédients de spécialité alimentaires</b> Cette catégorie d'aliments inclut par définition des	Adoptée comme répertoriée

Additif	SIN	Limite maximale (mg/kg)	Notes	Étape/ Adoptée	Catégorie fonctionnelle SIN	Proposition de la deuxième circulaire /Observations du GTE	Proposition du GTE
						<p>graines de moutarde qui sont riches dans les huiles essentielles et peuvent inclure des huiles comestibles ajoutées qui en retour peuvent contenir des quantités substantielles de PUFA. Ces ingrédients contiennent des composants connus pour être sensibles à l'oxydation et par conséquent sont susceptibles de développer une saveur de qualité inférieure. L'emploi des tocophérols en tant qu'antioxydant peut aider à préserver une saveur de qualité du produit.</p> <p><b>UE:</b> soutient l'adoption</p> <p><b>FoodDrinkEurope:</b> Soutient l'adoption</p> <p><b>ICGMA</b> soutient l'adoption. Nos membres ont reporté une justification technologique similaire à celle reportée par l'organisation de l'Union européenne des Ingrédients alimentaires dans leur réponse à la première circulaire. 200 mg/kg devrait être suffisant pour accomplir la fonction technologique désirée</p> <p><b>RU:</b> Ne soutient pas la proposition parce que c'est un supplément alimentaire avec un niveau de consommation adéquat établi. Le niveau recommandé de la dose journalière de tocophérols (vit E) –</p>	

Additif	SIN	Limite maximale (mg/kg)	Notes	Étape/ Adoptée	Catégorie fonctionnelle SIN	Proposition de la deuxième circulaire /Observations du GTE	Proposition du GTE
						10 vu/ par personne par jour. Dans le cas de la consommation de vitamine E (tocophérols) dans une quantité de plus de 360 TE/par jour par personne (de toutes les sources) cela pourrait avoir des réactions négatives sur l'organisme humain.	

#### **Catégorie d'aliments 12.5 Potages et bouillons**

**Normes de produits correspondantes: 117- 1981** Régulateurs de l'acidité, agents anti-agglomérants (dans le produit déshydraté uniquement), agents anti-moussants, antioxydants, colorants, émulsifiants, exhausteurs de goût, humectants, gaz d'emballage, conservateurs, stabilisateurs, édulcorants et épaississants utilisés conformément aux tableaux 1, 2 et 3 de la NGAA dans FC 12.5 et les catégories parentes et sous-catégories. Les aromatisants devraient être conformes à CAC/GL 66-2008.

Additif	SIN	Limite maximale (mg/kg)	Notes	Étape/ Adoptée	Catégorie fonctionnelle SIN	Proposition de la deuxième circulaire /Observations du GTE	Proposition du GTE
ESTERS POLYGLYCÉRIQUES D'ACIDE RICINOLÉIQUE INTERESTÉRIFIÉ	476	5000		7	Émulsifiant	<p><b><u>Proposition de la 2ème circulaire:</u></b> Requiert des informations sur la justification technologique pour les aliments standardisés et non standardisés</p> <p><b><u>Chili:</u></b> Soutient la proposition de la 2ème circulaire.</p> <p><b><u>Malaisie:</u></b> Soutient l'adoption</p> <p><b><u>RU:</u></b> Soutient l'interruption</p>	Requiert des informations sur la justification technologique pour les aliments standardisés et non standardisés

Additif	SIN	Limite maximale (mg/kg)	Notes	Étape/ Adoptée	Catégorie fonctionnelle SIN	Proposition de la deuxième circulaire /Observations du GTE	Proposition du GTE
ALGINATE DE PROPYLÈNE GLYCOL	405	10000		4	Agent de charge, auxiliaire, émulsifiant, agent moussant, agent gélifiant Agent stabilisateur , épaississant	<p><b>Proposition de la 2ème circulaire:</b> Requiert des informations sur la justification technologique pour les aliments standardisés et non standardisés <b>UE:</b> interrompt ou fournit une justification pour les aliments non standardisés. Cette catégorie a été entièrement conforme à CS 117-1981. Cet additif n'était pas répertorié dans CS 117-1981 avant l'alignement. <b>IFAC:</b> soutient l'adoption <b>Chili, UE, RU:</b> Soutiennent la proposition de la 2ème circulaire. <b>Japon:</b> Propose que ce projet de disposition soit déplacé dans la sous-catégorie FC 12.5.1. L'alginate de propylène glycol est utilisé dans les potages prêts à consommer pour épaissir le produit. Le niveau d'emploi maximal est de 10 000 mg/kg.</p> <p><b>Malaisie:</b> Soutient l'adoption</p>	Déplacer dans la sous-catégorie 12.5.1. (L'alginate de propylène glycol est utilisé dans les potages prêts à consommer pour épaissir le produit. Le niveau d'emploi maximal est de 10 000 mg/kg.)
DIACÉTATE DE SODIUM	262(ii)	500		7	Régulateur d'acidité, Conservateur, Séquestrant	<p><b>Proposition de la 2ème circulaire:</b> Requiert des informations sur la justification technologique pour les aliments standardisés et non standardisés <b>Chili, UE:</b> Soutiennent la proposition de la 2ème circulaire. <b>ICGMA, IFAC:</b> soutiennent l'adoption de cette provision. Suite à une consultation de nos membres,</p>	Adopté à 500

Additif	SIN	Limite maximale (mg/kg)	Notes	Étape/ Adoptée	Catégorie fonctionnelle SIN	Proposition de la deuxième circulaire /Observations du GTE	Proposition du GTE
						<p>nous notons que le diacétate de sodium se dissocie en acide acétique et acétate de sodium. Ceci lui permet de fonctionner à la fois en tant que tampon/un régulateur d'acidité dans le potage ainsi qu'en tant qu'agent antimicrobien efficace pour inhiber la croissance de la levure &amp; moisissure et bactéries de contamination.</p> <p>Nous notons les observations issues de l'UE relatives à CS 117-1981 ne répertorient pas originellement le diacétate de sodium avant d'être aligné avec la NGAA. Toutefois, CS 117-1981 autorisait certains conservateurs. Puisqu'une justification technologique a été fournie soutenant l'emploi de cet additif à la fois dans les aliments standardisés et non standardisés et dans la norme de produits standardisée et la norme de produits standardisée a autorisé les substances avec une fonction de conservateur, nous requérons que le CCFA considère la mise à jour de la norme de produits et de la NGAA.</p> <p><b>Malaisie:</b> Soutient l'adoption</p>	
TARTRATES	334, 335(ii), 337	5000	45	7	334: Régulateur de l'acidité, antioxydant, exhausteur de	<p><b>Proposition de la 2ème circulaire:</b> Requiert des informations sur la justification technologique pour les aliments standardisés et non standardisés</p>	Requiert des informations sur la justification technologique pour les aliments



Additif	SIN	Limite maximale (mg/kg)	Notes	Étape/ Adoptée	Catégorie fonctionnelle SIN	Proposition de la deuxième circulaire /Observations du GTE	Proposition du GTE
					goût, séquestrant 335 (II), 337: Régulateur d'acidité, sel émulsifiant, séquestrant, stabilisant	<p><b>Chili, UE:</b> Soutiennent la proposition de la 2ème circulaire.</p> <p><b>Inde:</b> autorise l'emploi de l'acide tartrique dans cette catégorie</p> <p><b>Malaisie:</b> Soutient l'adoption</p>	standardisés et non standardisés

**Catégories d'aliments no. 12.5.1 Potages et bouillons prêts à consommer, y compris en boîte, en bouteille et congelés**

**Normes de produits correspondantes: 117- 1981** Régulateurs de l'acidité, agents anti-agglomérants (dans le produit déshydraté uniquement), agents anti-moussants, antioxydants, colorants, émulsifiants, exhausteurs de goût, humectants, gaz d'emballage, conservateurs, stabilisateurs, édulcorants et épaississants utilisés conformément aux tableaux 1, 2 et 3 de la NGAA dans FC 12.5 et les catégories parentes et sous-catégories. Les aromatisants devraient être conformes à CAC/GL 66-2008.

Additif	SIN	Limite maximale (mg/kg)	Notes	Étape/ Adoptée	Catégorie fonctionnelle SIN	Proposition de la deuxième circulaire /Observations du GTE	Proposition du GTE
NISINE	234	5	233	6	Conservateur	<p><b>Proposition de la 2ème circulaire:</b> Adoptée comme répertoriée</p> <p><b>Chili, UE :</b> ne soutiennent pas SIN 234 n'a pas été répertorié dans CS 117-1981. L'UE n'est pas convaincue du besoin technologique. Les produits en conserve sont généralement stérilisés. L'UE est inquiète si l'intention est de réduire les exigences en termes de durée/température</p>	Adoptée comme répertoriée

Additif	SIN	Limite maximale (mg/kg)	Notes	Étape/ Adoptée	Catégorie fonctionnelle SIN	Proposition de la deuxième circulaire /Observations du GTE	Proposition du GTE
						<p>Comme pour les produits réfrigérés - ils ont une durée de conservation brève et ils sont destinés à être traités thermiquement avant la consommation- aucun besoin pour cet additif</p> <p><b><u>Inde, FoodDrinkEurope:</u></b> Soutiennent la proposition</p> <p><b><u>ICGMA, IFAC:</u></b> Soutiennent la proposition de la 2ème circulaire. Ce défi sur le plan des données microbiennes montre que la nisine aide le retard de croissance de cereus Bacillus dans les potages (leur soupe au poulet avec dumplings et soupe de nouilles au bœuf, sont utilisés en tant que systèmes modèles). Dans les potages prêts à consommer, pasteurisés, réfrigérés, ce défi microbien sur le plan des données montre que la nisine (1) retarde l'excroissance de la contamination bactérienne de l'acide lactique; lorsque conservé à -8 degrés C, les potages traités à la nisine ont maintenu la qualité de conservation 11-35 jours plus longtemps que les potages non traités (2) ont réduit les décomptes initiaux de listeria monocytogènes par 1 log et les potages transformés maintenaient la conservation de la qualité 2 jours supplémentaires par rapport aux contrôle non traités lorsque</p>	

Additif	SIN	Limite maximale (mg/kg)	Notes	Étape/ Adoptée	Catégorie fonctionnelle SIN	Proposition de la deuxième circulaire /Observations du GTE	Proposition du GTE
						<p>maintenus sous réfrigération à 8 degrés C.</p> <p>Nous notons les observations de l'UE en ce qui concerne le travail d'alignement sur CS 117-1981. Il semble que nous sommes de nouveau dans une situation analogue dans laquelle une norme de produits autorise une catégorie fonctionnelle d'additifs alimentaires (conservateurs), mais durant le processus d'alignement il n'y a pas eu d'autre d'examen effectué à l'emploi des autres additifs avec une fonction conservatrice qui pourrait être développée et révisée par le JECFA depuis que la norme de produits originale a été dernièrement mise à jour. Nous notons l'existence d'un précédent pour CCFA relatif à l'ajout de l'emploi de la nisine aux aliments commercialisés lorsque la norme de produits originale a autorisé l'emploi des conservateurs et que la justification technologique pour l'emploi de la nisine a été fournie. Il semble que ce précédent s'appliquerait dans ce cas et ainsi qu'ICGMA suggère l'adoption immédiate de cette disposition. Avec un mandat clair du CCFA afin de mettre à jour les dispositions relatives à l'additif alimentaire dans les normes de produits dans le cas de l'absence d'un Comité de</p>	

Additif	SIN	Limite maximale (mg/kg)	Notes	Étape/ Adoptée	Catégorie fonctionnelle SIN	Proposition de la deuxième circulaire /Observations du GTE	Proposition du GTE
						<p>produits actif et le précédent référencé , il n'existe pas de raison d'utiliser les ressources restreintes du CCFA pour examiner plus avant cette disposition. La justification technologique existe ainsi que la norme de produits pertinente est fournie pour l'emploi des conservateurs. La nisine constitue un conservateur relativement nouveau, n' a pas été examinée lorsque la norme de produits originale a été développée en 1981 (il y a plus de 30 ans), et a une justification technologique claire ainsi que des bénéfices de sécurité alimentaire.</p> <p><b>Inde, Malaisie:</b> Soutiennent l'adoption</p> <p><b>RU:</b> S'oppose fortement à l'adoption à cause de l'antibiotique-nisine. Le problème de la résistance aux antibiotiques est reconnu par l'OMS.</p> <p><b>Afrique du Sud</b> Soutient l'adoption L'emploi de la nisine aide à réduire les exigences de durée/température du processus thermique donc aide à maintenir la texture et la qualité du colorant des produits en conserve. Dans les potages réfrigérés pasteurisés, la nisine prévient/retarde la croissance des spores résistantes à la chaleur et</p>	

Additif	SIN	Limite maximale (mg/kg)	Notes	Étape/ Adoptée	Catégorie fonctionnelle SIN	Proposition de la deuxième circulaire /Observations du GTE	Proposition du GTE
						des bactéries pathogènes telles que <i>Listeria monocytogènes</i> ; la nisine aide à réduire la perte due à l'altération et augmente la sécurité de ces produits.	
ESTERS DE POLYGLYCÉROL D'ACIDES GRAS	475	5000		7	Émulsifiant, Stabilisateur	<p><b>Proposition de la 2ème circulaire:</b> Requiert des informations sur la justification technologique pour les aliments standardisés et non standardisés</p> <p><b>Chili, UE:</b> Soutiennent la proposition de la 2ème circulaire.</p> <p><b>Japon:</b> Les esters poly glycérol d'acides gras sont utilisés pour empêcher la séparation de l'huile dans les potages au maïs prêts à consommer et chaudière. Ceux-ci ne sont pas couverts par CODEX STAN 117-1981. Le niveau d'emploi maximal est de 400 mg/kg.</p>	Adopter à 400 avec la note XS 117.
ALGINATE DE PROPYLÈNE GLYCOL	405	10000		4	Agent de charge, auxiliaire, émulsifiant, agent moussant, agent gélifiant Agent stabilisateur , épaississant	<p><b>Proposition de la 2ème circulaire:</b> Requiert des informations sur la justification technologique pour les aliments standardisés et non standardisés</p> <p><b>Chili, UE, RU:</b> Soutiennent la proposition de la 2ème circulaire.</p> <p><b>Japon:</b> Propose que ce projet de disposition soit déplacé de la FC 12.5. L'alginate de propylène glycol</p>	Déplacer de la catégorie mère FC 12.5. (L'alginate de propylène glycol est utilisé dans les potages prêts à consommer pour épaissir le produit. Le niveau d'emploi maximal est de 10 000 mg/kg.

Additif	SIN	Limite maximale (mg/kg)	Notes	Étape/ Adoptée	Catégorie fonctionnelle SIN	Proposition de la deuxième circulaire /Observations du GTE	Proposition du GTE
						est utilisé dans les potages prêts à consommer pour épaissir le produit. Le niveau d'emploi maximal est de 10 000 mg/kg.  <b>Malaisie:</b> Soutient l'adoption	

#### Catégorie d'aliments 12.5.2 Préparations pour potages et bouillons

**Normes de produits correspondantes: 117- 1981** Régulateurs de l'acidité, agents anti-agglomérants (dans le produit déshydraté uniquement), agents anti-moussants, antioxydants, colorants, émulsifiants, exhausteurs de goût, humectants, gaz d'emballage, conservateurs, stabilisateurs, édulcorants et épaississants utilisés conformément aux tableaux 1, 2 et 3 de la NGAA dans FC 12.5 et les catégories parentes et sous-catégories. Les aromatisants devraient être conformes à CAC/GL 66-2008.

Additif	SIN	Limite maximale (mg/kg)	Notes	Étape/ Adoptée	Catégorie fonctionnelle SIN	Proposition de la deuxième circulaire /Observations du GTE	Proposition du GTE
ESTERS DE POLYGLYCÉROL D'ACIDES GRAS	475	5000	127	7	Émulsifiant, Stabilisateur	<b>Proposition de la 2ème circulaire:</b> Requiert des informations sur la justification technologique pour les aliments standardisés et non standardisés  <b>Chili, UE:</b> Soutiennent la proposition de la 2ème circulaire.  <b>Japon:</b> Les esters poly glycérol des acides gras sont utilisés pour empêcher la séparation de l'huile dans la soupe au maïs concentré qui n'est pas couverte par le CODEX STAN 117-1981. Le niveau d'emploi maximal est de 3000 mg/kg.	Adopté à 3 000

Additif	SIN	Limite maximale (mg/kg)	Notes	Étape/ Adoptée	Catégorie fonctionnelle SIN	Proposition de la deuxième circulaire /Observations du GTE	Proposition du GTE
						<b>RU:</b> Soutient l'interruption	
PROPYLÈNE GLYCOL	1520	500	127	7	Émulsifiant, agent d'enrobage, humectant	<b>Proposition de la deuxième circulaire</b> : Requiert des informations sur la justification technologique pour les aliments standardisés et non standardisés <b>Chili, UE:</b> Soutiennent la proposition de la 2ème circulaire. <b>RU:</b> Soutient l'interruption	Interrompt.
ESTERS DE SORBITANE D'ACIDES GRAS	491-495	250	127	7	491: Émulsifiant 492-494: Émulsifiant, Stabilisateur 495: Émulsifiant	<b>Proposition de la 2ème circulaire:</b> Requiert des informations sur la justification technologique pour les aliments standardisés et non standardisés <b>Chili, UE, RU:</b> Soutiennent la proposition de la 2ème circulaire.	Interrompt.

**Catégorie d'aliments n° 12.6. Œufs et produits à base d'œufs**

Normes de produits correspondantes: Aucune, 306R-2011 et 302-2011 correspondent aux sous-catégories

Additif	SIN	Limite maximale (mg/kg)	Notes	Étape/ Adoptée	Catégorie fonctionnelle SIN	Proposition de la deuxième circulaire /Observations du GTE	Proposition du GTE
ESTERS DE POLYGLYCEROL D'ACIDES GRAS	475	40000		4	Émulsifiant, Stabilisateur	<b>Proposition de la deuxième circulaire</b> : Débattre de l'emploi dans les sous-catégories <b>UE, RU:</b> soutiennent la proposition	Débattre de l'emploi dans les sous catégories

Additif	SIN	Limite maximale (mg/kg)	Notes	Étape/ Adoptée	Catégorie fonctionnelle SIN	Proposition de la deuxième circulaire /Observations du GTE	Proposition du GTE
ESTERS POLYGLYCÉRIQUES D'ACIDE RICINOLÉIQUE INTERESTÉRIFIÉ	476	5000		7	Émulsifiant	<b>Proposition de la 2ème circulaire:</b> Débattre de l'emploi dans les sous catégories <b>UE, RU:</b> soutiennent la proposition	Débattre de l'emploi dans les sous catégories
DIACÉTATE DE SODIUM	262(ii)	2500		7	Régulateur d'acidité, Conservateur, Séquestrant	<b>Proposition initiale:</b> Débattre de l'emploi dans les sous catégories <b>UE, RU:</b> soutiennent la proposition	Débattre de l'emploi dans les sous catégories
ESTERS DE SACCHAROSE D'ACIDES GRAS	473	10000		7	Émulsifiant, agent moussant, agent d'enrobage, stabilisateur	<b>Proposition de la 2ème circulaire:</b> Requiert des informations sur la justification technologique <b>UE:</b> est-ce qu'une justification technologique a été fournie? Si oui, l'UE peut accepter <b>Malaisie:</b> Soutient l'adoption de la note 348 <b>Présidence du GTE Disposition adoptée déjà existante pour SIN 474. Groupe de DJA pour SIN 474, 473, 474(a) de 0-30 mg/kg</b> <b>Chili:</b> Soutient la proposition de la 2ème circulaire. <b>Le Japon</b> propose l'adoption à 10 000 mg/kg avec la note 348. Les esters de saccharose sont utilisés pour empêcher la séparation de l'huile et de la graisse et pour fournir une émulsification stable. Le niveau d'emploi maximal est de 10 000 mg/kg.	Adopter à 10 000 mg/kg avec la note 348.



Additif	SIN	Limite maximale (mg/kg)	Notes	Étape/ Adoptée	Catégorie fonctionnelle SIN	Proposition de la deuxième circulaire /Observations du GTE	Proposition du GTE
						<b>RU:</b> Soutient l'interruption: aucune justification technologique n'est fournie.	
<b>OLIGOESTERS DE SACCHAROSE DE TYPE I ET DE TYPE II</b>	473a.	10000			Émulsifiant, agent d'enrobage, stabilisateur	<p><b>Proposition de la 2ème circulaire:</b> Adopter; avec la note 348 (Seul ou en combinaison : esters de sorbitane des acides gras (SIN 473), Oligo esters de saccharose de type I et de type II (SIN 473a) et sucroglycérides (SIN 474)</p> <p><b>UE:</b> Pouvons-nous ajouter des dispositions qui ne sont pas dans le processus par étapes?</p> <p><b>Présidence du GTE</b> Modification substantielle. Un processus normal est d'examiner la justification dans chaque sous-catégorie. Disposition adoptée déjà existante pour SIN 474. Groupe de DJA pour SIN 474, 473, 474(a) de 0-30 mg/kg</p> <p><b>FoodDrinkEurope:</b> Soutient la proposition de la 2ème circulaire</p> <p><b>Japon:</b> soutient la proposition de la 2ème circulaire Les Oligo esters de saccharose de type I et de type II sont utilisés pour empêcher la séparation de l'huile et de la graisse et pour fournir une émulsification stable. Le Japon soutient l'ajout de la note 348 puisque SIN 473, 473a et 474 partagent le groupe de la DJA.</p> <p><b>RU:</b> Soutient l'interruption; la justification technologique non fournie ; et la LM=10000 mg/kg trop élevée</p>	Adopter; Adopter; avec la note 348 (Seul ou en combinaison : esters de sorbitane des acides gras (SIN 473), Oligoesters de saccharose de type I et de type II (SIN 473a) et sucroglycérides (SIN 474)

**N° de la catégorie d'aliments 12.6.1 Sauces émulsionnées, claires ou trempettes (par exemple mayonnaise, sauces pour salades, trempette à l'oignon)**

Normes de produits correspondantes: Aucune

Additif	SIN	Limite maximale (mg/kg)	Notes	Étape/ Adoptée	Catégorie fonctionnelle SIN	Proposition de la deuxième circulaire /Observations du GTE	Proposition du GTE
SULFOSUCCINATE DIOCTYLIQUE DE SODIUM	480	5000	20	7	Émulsifiant, humectant	<b>Proposition de la 2ème circulaire:</b> Interrompt. <b>UE, RU:</b> Soutiennent l'interruption	Interrompt.
<b>ESTERS DE POLYGLYCÉROL D'ACIDES GRAS</b>	<b>475</b>	<b>BPF</b>		<b>7</b>	<b>Émulsifiant, stabilisateur</b>	<b>Proposition de la 2ème circulaire:</b> Requiert des informations sur la justification technologique et les niveaux d'emploi actuels. <b>Brésil:</b> Dans le cas d'une DJA de 0,1 mg/kg pc/j et le niveau proposé de 5000 mg/kg, un adulte de 60 kg pourrait consommer uniquement 1.2 g de sauce émulsifiée pour ne pas excéder la DJA. La LM devrait être réduite si la disposition est adoptée. <b>Malaisie:</b> soutient l'adoption <b>Chili, UE:</b> Soutiennent la proposition de la 2ème circulaire. <b>Japon:</b> Soutient la proposition de la 2ème circulaire. Les esters de polyglycérol d'acides gras sont utilisés dans l'assaisonnement afin d'empêcher la séparation de l'huile. Le niveau d'emploi maximal est de 5000 mg/kg. <b>RU:</b> Soutient l'interruption: aucune justification technologique n'est fournie.	Adopté à 5 000

Additif	SIN	Limite maximale (mg/kg)	Notes	Étape/ Adoptée	Catégorie fonctionnelle SIN	Proposition de la deuxième circulaire /Observations du GTE	Proposition du GTE
<b>ESTERS POLYGLYCÉRIQUES D'ACIDE RICINOLÉIQUE INTERESTÉRIFIÉ</b>	476	5000		7	Émulsifiant	<p><b><u>Proposition de la deuxième circulaire</u></b> : Adoptée à 5 000</p> <p><u>Japon</u>: Les esters poly glycérol d'acide ricinoléique interestérifié sont utilisés pour prévenir la séparation de l'huile. Le niveau d'emploi maximal est de 5000 mg/kg.</p> <p><b><u>EU, FoodDrinkEurope, Inde, Malaisie:</u></b> Soutiennent l'adoption</p>	Adopté à 5000
PROPYLÈNE GLYCOL	1520	800		7	Émulsifiant, agent d'enrobage, humectant	<p><b><u>Proposition de la 2ème circulaire:</u></b> Adoptée comme répertoriée</p> <p><b><u>ICGMA:</u></b> Soutient l'adoption Le propylène glycol réagit aux acides gras tout en étant également soluble à l'eau. Il est communément utilisé afin de fournir une émulsification dans les sauces qui peuvent comporter de multiples composants tels que l'huile et l'eau qui ne se mélangent traditionnellement pas. Nous pouvons également confirmer que l'usage ne sera pas comme un additif secondaire</p> <p><b><u>UE:</u></b> qu'est-ce qui est émulsifié? (La LM est assez basse par rapport à celle proposée dans FC 12.2.2 – emploi SFA?)</p> <p><b><u>FoodDrinkEurope, Malaisie:</u></b> Soutiennent l'adoption</p> <p><b><u>RU:</u></b> SIN 1520 pourrait être utilisé uniquement en tant que support pour les additifs alimentaires. Il n'existe pas de justification technologique.</p>	Adoptée comme répertoriée

Additif	SIN	Limite maximale (mg/kg)	Notes	Étape/ Adoptée	Catégorie fonctionnelle SIN	Proposition de la deuxième circulaire /Observations du GTE	Proposition du GTE
ALGINATE DE PROPYLÈNE GLYCOL	405	10000		7	Agent de charge, auxiliaire, émulsifiant, agent moussant, agent gélifiant, stabilisateur, épaississant.	<p><b>Proposition de la 2ème circulaire:</b> Adopté à 8000</p> <p><b>ICGMA, IFAC:</b> Soutiennent l'adoption L'alginate de propylène glycol est communément utilisé afin de fournir une émulsification dans les sauces qui peuvent comporter de multiples composants tels que l'huile et l'eau qui ne se mélangent traditionnellement pas. Il est également important dans les sauces pour salades grâce à sa capacité d'aider les fines herbes à rester suspendues dans le mélange.</p> <p><b>UE:</b> Soutient la proposition de la 2ème circulaire.</p> <p><b>FoodDrinkEurope, Inde, Malaisie:</b> Soutient l'adoption</p> <p><b>ICGMA, IFAC:</b> Soutiennent la proposition de la 2ème circulaire. Nous souscrivons avec l'UE que 8000 mg/kg devrait fournir un effet technologique suffisant afin de fournir la fonction technologique décrite dans observations de la première circulaire.</p> <p><b>Inde:</b> soutient l'adoption telle que proposée.</p> <p><b>Japon:</b> soutient la proposition de la 2ème circulaire. L'alginate de propylène glycol est utilisé dans les sauces pour salade pour empêcher la séparation de l'huile et l'épaississement du produit.</p>	Adopté à 8000

Additif	SIN	Limite maximale (mg/kg)	Notes	Étape/ Adoptée	Catégorie fonctionnelle SIN	Proposition de la deuxième circulaire /Observations du GTE	Proposition du GTE
DIACÉTATE DE SODIUM	262(ii)	2500			Régulateur d'acidité, Conservateur, Séquestrant	<p><b>Proposition de la 2ème circulaire:</b> Requiert des informations sur la justification technologique <b>Chili, UE:</b> Soutiennent la proposition de la 2ème circulaire.</p> <p><b>ICGMA, IFAC:</b> soutient l'adoption Comme cela a été noté en réponse aux dispositions pour ce matériel dans FC 12.5 le diacétate de sodium se dissocie en acide acétique et acétate de sodium. Ceci lui permet de fonctionner à la fois en tant que tampon/un régulateur d'acidité dans la sauce émulsifiée/ ainsi qu'en tant qu'agent antimicrobien efficace pour inhiber la croissance de la levure &amp; moisissure et bactéries de contamination. Cette fonction technologique que nous avons conseillée est essentielle pour les préparations de certains de nos membres, augmente la sécurité alimentaire et parce que les produits dans lesquels elle est utilisée sont commercialisés internationalement, cela freinerait le commerce si cette disposition a été interrompue.</p> <p><b>RU:</b> Soutient l'interruption; la justification technologique n'est pas fournie</p>	Adoptée comme répertoriée
ESTERS DE SORBITANE D'ACIDES GRAS	491-495	10000		7	491: Émulsifiant 492-494: Émulsifiant, Stabilisateur 495: Émulsifiant	<p><b>Proposition de la 2ème circulaire:</b> Adopté à 5000</p> <p><b>EU, FoodDrinkEurope, IFAC, Inde, Malaisie:</b> Soutiennent l'adoption à 5 000</p>	Adopté à 5000

Additif	SIN	Limite maximale (mg/kg)	Notes	Étape/ Adoptée	Catégorie fonctionnelle SIN	Proposition de la deuxième circulaire /Observations du GTE	Proposition du GTE
						<b>Japon:</b> soutient la proposition de la 2ème circulaire. Les esters de polyglycérol d'acides gras sont utilisés dans l'assaisonnement afin d'empêcher la séparation de l'huile. Le niveau d'emploi maximal est de 5000 mg/kg.	
LACTYLATES DE STÉARYL	481(i), 482(i)	10000		7	Émulsifiant, agent de traitement de la farine, agent moussant Stabilisant	<p><b>Proposition de la 2ème circulaire:</b> Adoptée comme répertoriée</p> <p><b>ICGMA, IFAC:</b> Soutiennent l'adoption. Les lactylates de stéaroyle sont utilisés pour fournir une émulsification dans les sauces et assaisonnements pour aider à maintenir l'huile et l'eau dans les mélanges</p> <p><b>UE:</b> interroge le besoin technologique - aucune justification spécifique sur la raison pour laquelle SIN 481-482 est nécessaire n'a été fournie. Il n'est pas nécessaire d'augmenter l'exposition à SIN 481-482 dans cette catégorie d'aliments.</p> <p><b>FoodDrinkEurope:</b> Soutient l'adoption</p> <p><b>ICGMA:</b> soutient l'adoption. Les informations fournies par les membres ICGMA continuent à indiquer que ce produit est utilisé dans l'émulsification des sauces et assaisonnements qui sont commercialisés internationalement</p> <p><b>IFAC, Malaisie:</b> soutiennent l'adoption.</p>	Adoptée comme répertoriée

Additif	SIN	Limite maximale (mg/kg)	Notes	Étape/ Adoptée	Catégorie fonctionnelle SIN	Proposition de la deuxième circulaire /Observations du GTE	Proposition du GTE
						<b>RU:</b> Soutient uniquement en tant qu'émulsifiant pour les sauces et les assaisonnements	
TARTRATES	334, 335(ii), 337	2860	45	7	334: Régulateur de l'acidité, antioxydant, exhausteur de goût, séquestrant 335 (II), 337: Régulateur d'acidité, sel émulsifiant, séquestrant, stabilisant	<b>Proposition de la 2ème circulaire:</b> Adoptée comme répertoriée  <b>Brésil:</b> La LM est inhabituelle de sorte que le Brésil se demande si ce nombre a été obtenu d'une conversion. Dans la catégorie 12.6.2 la valeur est de 5000 mg/kg. <b>Colombie:</b> Utilisé par l'industrie alimentaire en tant qu'acidifiant, régulateur d'acidité et acidulant avec DMU de 3g / kg <b>UE:</b> est-ce qu'une justification technologique a été fournie? <b>Présidence du GTE</b> <b>La LM est reflétée correctement</b>  <b>FoodDrinkEurope:</b> Soutient l'adoption  <b>Indonésie:</b> propose une LM de 2000 mg/kg	Adopté à 2 000
TOCOPHÉROLS	307a, b, c	600		7	Antioxydant	<b>Proposition de la 2ème circulaire:</b> Adoptée comme répertoriée  <b>Colombie:</b> Utilisé par l'industrie alimentaire en tant qu'antioxydant à des BPF. <b>UE:</b> est-ce qu'une justification technologique a été fournie?  <b>L'UE des ingrédients de spécialité alimentaires</b> Par définition cette F.C. contient des composants gras, en plus	Adoptée comme répertoriée

Additif	SIN	Limite maximale (mg/kg)	Notes	Étape/ Adoptée	Catégorie fonctionnelle SIN	Proposition de la deuxième circulaire /Observations du GTE	Proposition du GTE
						<p>souvent dans une forme émulsifiée. Les huiles comestibles contiennent régulièrement des acides gras insaturés qui sont sujets à l'oxydation et ceci plus l'aire de surface est large et donc l'exposition à l'air (oxygène). L'émulsification agrandit considérablement la surface exposée et donc rend un produit plus susceptible au rancissement. Les tocophérols, en tant qu'antioxydants solubles gras constituent un moyen effectif pour retarder l'oxydation et le développement du rancissement.</p> <p><b>ICGMA:</b> Soutient l'adoption. Les tocophérols empêchent l'oxydation qui peuvent nuire au goût et la texture de certaines sauces en particulier celles élevées en teneur en huile ou matières grasses. Note les observations antérieures fournies par L'UE des ingrédients de spécialité alimentaires en réponse à la première circulaire qui fournit une justification technologique.</p> <p><b>FoodDrinkEurope, Malaisie:</b> Soutiennent l'adoption</p> <p><b>RU:</b> Ne soutient pas la proposition parce que c'est un supplément alimentaire avec un niveau de consommation adéquat établi. Le niveau recommandé de la dose journalière de tocophérols (vit E) – 10 vu/ par personne par jour. Dans le cas de la consommation de vitamine E (tocophérols) dans une quantité de plus de 360 TE/par jour par personne</p>	



Additif	SIN	Limite maximale (mg/kg)	Notes	Étape/ Adoptée	Catégorie fonctionnelle SIN	Proposition de la deuxième circulaire /Observations du GTE	Proposition du GTE
						(de toutes les sources) cela pourrait avoir des réactions négatives sur l'organisme humain.	

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

**Approche horizontale:**

**Normes de produits correspondantes: 306R-2011** les régulateurs de l'acidité, les antioxydants, les colorants, les conservateurs, les émulsifiants, les édulcorants, les stabilisants et les épaississants spécifiques.

Additif	SIN	Limite maximale (mg/kg)	Notes	Étape/ Adoptée	Catégorie fonctionnelle SIN	Proposition de la deuxième circulaire /Observations du GTE	Proposition du GTE
<b>ESTERS DE POLYGLYCÉROL D'ACIDES GRAS</b>	475	10000		7	<b>Émulsifiant, stabilisateur</b>	<p><b>Proposition de la 2ème circulaire:</b> Requiert des informations sur la justification technologique pour les aliments standardisés et non standardisés</p> <p><b>Malaisie:</b> Soutient en vue de l'alignement avec la norme correspondante</p> <p><b>Chili, UE:</b> Soutiennent la proposition de la 2ème circulaire.</p> <p><b>Japon:</b> Les esters poly glycérol d'acides gras sont utilisés dans une sauce blanche pas couvertes par CODEX STAN 306R-2011 mais faisant partie de cette catégorie pour prévenir la séparation de l'huile et de la matière</p>	Adopté à 5000

Additif	SIN	Limite maximale (mg/kg)	Notes	Étape/ Adoptée	Catégorie fonctionnelle SIN	Proposition de la deuxième circulaire /Observations du GTE	Proposition du GTE
						grasse. Le niveau d'emploi maximal est de 5000 mg/kg.	
<b>ESTERS POLYGLYCÉRIQUES D'ACIDE RICINOLÉIQUE INTERESTÉRIFIÉ</b>	476	5000			Émulsifiant	<p><b>Proposition de la 2ème circulaire.</b> Requiert des informations sur la justification technologique</p> <p><b>Chili, UE:</b> Soutiennent la proposition de la 2ème circulaire.</p> <p><b>RU:</b> Soutient l'interruption parce qu'aucune justification technologique n'est fournie.</p>	N'adopte pas
PROPYLÈNE GLYCOL	1520	500		7	Émulsifiant, agent d'enrobage, humectant	<p><b>Proposition de la deuxième circulaire</b> Requiert des informations sur la justification technologique</p> <p><b>Chili, UE</b> soutiennent la proposition de la 2ème circulaire</p> <p><b>RU:</b> Soutient l'interruption parce que la justification technologique n'est pas fournie/ pourrait être utilisé uniquement en tant que support.</p>	N'adopte pas
ALGINATE DE PROPYLÈNE GLYCOL	405	8000		7	Agent de charge, auxiliaire, émulsifiant, agent moussant, agent gélifiant Agent stabilisateur , épaississant	<p><b>Proposition de la 2ème circulaire:</b> Requiert des informations sur la justification technologique pour les aliments standardisés et non standardisés</p> <p><b>Chili, UE:</b> Soutiennent la proposition de la 2ème circulaire.</p> <p><b>Japon:</b> L'alginate de propylène glycol est utilisé dans la sauce au fromage, pas couverte par CODEX STAN 306R-2011 mais faisant partie de cette catégorie pour augmenter la viscosité du produit.</p>	Adoptée comme répertoriée

Additif	SIN	Limite maximale (mg/kg)	Notes	Étape/ Adoptée	Catégorie fonctionnelle SIN	Proposition de la deuxième circulaire /Observations du GTE	Proposition du GTE
						<p><b>RU:</b> Soutient l'interruption parce qu'aucune justification technologique n'est fournie.</p>	
DIACÉTATE DE SODIUM	262(ii)	2500			Régulateur d'acidité, Conservateur, Séquestrant	<p><b>Proposition de la 2ème circulaire:</b> Requiert des informations sur la justification technologique pour les aliments standardisés et non standardisés</p> <p><b>Chili, UE:</b> Soutiennent la proposition de la 2ème circulaire.</p> <p><b>ICGMA, IFAC:</b> soutiennent l'adoption. Comme noté ci-dessus, le diacétate de sodium se dissocie en acide acétique et acétate de sodium dans les sauces. Ceci lui permet de fonctionner à la fois en tant que tampon/un régulateur d'acidité dans la sauce ainsi qu'en tant qu'agent antimicrobien efficace pour inhiber la croissance de la levure &amp; moisissure et bactéries de contamination. Cette fonction technologique que nous avons conseillée est essentielle pour les préparations de certains de nos membres, augmente la sécurité alimentaire et parce que les produits dans lesquels elle est utilisée sont commercialisés internationalement, cela freinerait le commerce si cette disposition a été interrompue.</p> <p><b>RU:</b> Soutient l'interruption parce qu'aucune justification technologique n'est fournie.</p>	Adopté à 2500

Additif	SIN	Limite maximale (mg/kg)	Notes	Étape/ Adoptée	Catégorie fonctionnelle SIN	Proposition de la deuxième circulaire /Observations du GTE	Proposition du GTE
ESTERS DE SORBITANE D'ACIDES GRAS	491-495	4000		7	491: Émulsifiant 492-494: Émulsifiant, <b>stabilisateur</b> 495: Émulsifiant	<b>Proposition de la 2ème circulaire:</b> Requiert des informations sur la justification technologique pour les aliments standardisés et non standardisés <b>Chili, UE:</b> Soutiennent la proposition de la 2ème circulaire. <b>RU:</b> Soutient l'interruption parce qu'aucune justification technologique n'est fournie.	N'adopte pas
LACTYLATES DE STÉARYL	481(i), 482(i)	2500		7	Émulsifiant, agent de traitement de la farine, agent moussant Stabilisant	<b>Proposition de la 2ème circulaire:</b> Requiert des informations sur la justification technologique pour les aliments standardisés et non standardisés <b>IFAC:</b> Soutient l'adoption avec la note XS306R. <b>Chili, UE:</b> Soutiennent la proposition de la 2ème circulaire. <b>RU:</b> Soutient l'interruption parce qu'aucune justification technologique n'est fournie.	Soutient l'adoption avec la note XS306R.
TARTRATES	334, 335(ii), 337	5000	45	7	334: Régulateur de l'acidité, antioxydant, exhausteur de goût, séquestrant 335 (II), 337: Régulateur d'acidité, sel	<b>Proposition de la 2ème circulaire:</b> Requiert des informations sur la justification technologique pour les aliments standardisés et non standardisés <b>Chili, UE:</b> Soutiennent la proposition de la 2ème circulaire.	N'adopte pas

Additif	SIN	Limite maximale (mg/kg)	Notes	Étape/ Adoptée	Catégorie fonctionnelle SIN	Proposition de la deuxième circulaire /Observations du GTE	Proposition du GTE
					émulsifiant, séquestrant, stabilisant	<b>RU:</b> Soutient l'interruption parce qu'aucune justification technologique n'est fournie.	
TOCOPHÉROLS	307a, b, c	600		7	Antioxydant	<p><b>Proposition de la 2ème circulaire:</b> Adoptée comme répertoriée</p> <p><b>UE:</b> Est-ce que la justification technologique a été fournie pour les produits non standardisés?</p> <p><b>ICGMA:</b> Soutient l'adoption Les tocophérols empêchent l'oxydation qui peuvent nuire au goût et la texture de certaines sauces en particulier celles élevées en teneur en huile ou matières grasses.</p> <p><b>FoodDrinkEurope:</b> Soutient la proposition</p> <p><b>RU:</b> Ne soutient pas la proposition parce qu'il n'y a pas de justification technologique et que c'est un supplément alimentaire avec un niveau adéquat établi de consommation. Le niveau recommandé de la dose journalière de tocophérols (vit E) – 10 vu/ par personne par jour. Dans le cas de la consommation de vitamine E (tocophérols) dans une quantité de plus de 360 TE/par jour par personne (de toutes les sources) cela pourrait avoir des réactions négatives sur l'organisme humain.</p>	Adoptée comme répertoriée

**Catégorie d'aliments 12.6.3 Préparations pour sauces et jus**

Normes de produits correspondantes: Aucune

Additif	SIN	Limite maximale (mg/kg)	Notes	Étape/ Adoptée	Catégorie fonctionnelle SIN	Proposition de la deuxième circulaire /Observations du GTE	Proposition du GTE
ESTERS DE POLYGLYCÉROL D'ACIDES GRAS	475	10000		7	Émulsifiant, stabilisateur	<p><b>Proposition de la 2ème circulaire:</b> Adoptée à 5000</p> <p><b>UE:</b> est-ce qu'une justification technologique a été fournie? L'UE n'est pas consciente du besoin pour cet additif dans cette catégorie.</p> <p><b>Chili:</b> requiert une justification technologique.</p> <p><b>ICGMA</b> soutient la proposition de la 2ème circulaire et note les observations soumise à la première circulaire qui fournit une justification technologique pour un emploi dans cette catégorie d'aliments.</p> <p><b>Japon:</b> soutient l'adoption Utilisé pour disperser uniformément l'huile dans la sauce finie. Le niveau d'emploi maximal est de 5 000 mg/kg.</p> <p><b>RU:</b> Soutient l'interruption parce qu'aucune justification technologique n'est fournie.</p>	Adopté à 5000
ESTERS POLYGLYCÉRIQUES D'ACIDE RICINOLÉIQUE INTERESTÉRIFIÉ	476	5000			Émulsifiant	<p><b>Proposition de la 2ème circulaire:</b> Adoptée à 5000</p> <p><b>Japon:</b> Les esters polyglycerol d'acide ricinoléique interestérifié sont utilisés pour prévenir la séparation de l'huile. Le</p>	Adopté à 5000

Additif	SIN	Limite maximale (mg/kg)	Notes	Étape/ Adoptée	Catégorie fonctionnelle SIN	Proposition de la deuxième circulaire /Observations du GTE	Proposition du GTE
						niveau d'emploi maximal est de 5000 mg/kg.  <b>UE, FoodDrinkEurope, Malaisie:</b> soutiennent l'adoption	
ALGINATE DE PROPYLÈNE GLYCOL	405	8000		7	Agent de charge, auxiliaire, émulsifiant, agent moussant, agent gélifiant Agent stabilisateur , épaississant	<b>Proposition de la 2ème circulaire:</b> Requiert des informations sur la justification technologique  <b>IFAC:</b> soutient l'adoption  <b>Chili, UE:</b> Soutiennent la proposition de la 2ème circulaire.  <b>RU:</b> Soutient l'interruption parce qu'aucune justification technologique n'est fournie.	N'adopte pas
DIACÉTATE DE SODIUM	262(ii)	2500			Régulateur d'acidité, Conservateur, Séquestrant	<b>Proposition de la 2ème circulaire:</b> Requiert des informations sur la justification technologique  <b>Chili, UE:</b> Soutiennent la proposition de la 2ème circulaire.  <b>ICGMA, IFAC:</b> soutiennent l'adoption. Similaire à la manière dont ce matériel fonctionne dans les sauces mélangées, les mélanges secs. Se dissocie en acide acétique et acétate de sodium lorsque les mélanges secs sont reconstitués. Ceci lui permet de fonctionner à la fois en tant que tampon/un régulateur d'acidité dans la sauce ainsi qu'en tant qu'agent antimicrobien efficace pour inhiber la croissance de la levure & moisissure et bactéries de	Adopté à 2500

Additif	SIN	Limite maximale (mg/kg)	Notes	Étape/ Adoptée	Catégorie fonctionnelle SIN	Proposition de la deuxième circulaire /Observations du GTE	Proposition du GTE
						contamination. Cette fonction technologique que nous avons conseillée est essentielle pour les préparations de certains de nos membres, augmente la sécurité alimentaire et parce que les produits dans lesquels elle est utilisée sont commercialisés internationalement, cela freinerait le commerce si cette disposition a été interrompue.  <b>RU:</b> Soutient l'interruption parce qu'aucune justification technologique n'est fournie.	
ESTERS DE SORBITANE D'ACIDES GRAS	491-495	5000		7	491: Émulsifiant 492-494: Émulsifiant, <b>stabilisateur</b> 495: Émulsifiant	<b>Proposition de la 2ème circulaire:</b> Requiert des informations sur la justification technologique  <b>Chili, UE:</b> Soutiennent la proposition de la 2ème circulaire.  <b>Japon:</b> Les esters de polyglycérol d'acides gras sont utilisés pour empêcher la séparation de l'huile dans la sauce de curry déshydratée. Le niveau d'emploi maximal est de 50 mg/kg.  <b>RU:</b> Soutient l'interruption parce qu'aucune justification technologique n'est fournie.	Adopté à 50
LACTYLATES DE STÉARYL	481(i), 482(i)	2500		7	Émulsifiant, agent de traitement de la farine, agent moussant Stabilisant	<b>Proposition de la 2ème circulaire:</b> Requiert des informations sur la justification technologique  <b>IFAC:</b> soutient l'adoption	Interrompt.



Additif	SIN	Limite maximale (mg/kg)	Notes	Étape/ Adoptée	Catégorie fonctionnelle SIN	Proposition de la deuxième circulaire /Observations du GTE	Proposition du GTE
						<p><b>Chili, UE:</b> Soutiennent la proposition de la 2ème circulaire.</p> <p><b>RU:</b> Soutient l'interruption parce qu'aucune justification technologique n'est fournie.</p>	
OLIGOESTERS DE SACCHAROSE DE TYPE I ET DE TYPE II	473a.	5000		7	Émulsifiant, agent d'enrobage, stabilisateur	<p><b>Proposition de la 2ème circulaire:</b> Interrompt.</p> <p><b>Chili, Malaisie, RU:</b> soutiennent l'interruption</p>	Interrompt.
TARTRATES	334, 335(ii), 337	BPF	45	7	334: Régulateur de l'acidité, antioxydant, exhausteur de goût, séquestrant 335 (II), 337: Régulateur d'acidité, sel émulsifiant, séquestrant, stabilisant	<p><b>2ème proposition circulaire</b> Adoptée à 5000</p> <p><b>Brésil:</b> SIN 334 et 335ii autorisés en tant qu'acidulant dans la sauce déshydratée à 0.5g/100g (5000mg/kg).</p> <p><b>EU, FoodDrinkEurope, Inde, Japon, Malaisie:</b> soutiennent l'adoption</p> <p><b>Japon:</b> Soutient la proposition de la 2ème circulaire. Les esters polyglycerol d'acides gras sont utilisés en tant que stabilisant dans la sauce concentrée pour disperser uniformément l'huile dans la sauce finie. Le niveau d'emploi maximal est de 100 mg/kg.</p> <p><b>RU:</b> Soutient l'interruption parce qu'aucune justification technologique n'est fournie.</p>	Adopté à 5000
TOCOPHÉROLS	307a, b, c	300		7	Antioxydant	<p><b>Proposition de la 2ème circulaire:</b> Adoptée comme répertoriée</p>	Adoptée comme répertoriée

Additif	SIN	Limite maximale (mg/kg)	Notes	Étape/ Adoptée	Catégorie fonctionnelle SIN	Proposition de la deuxième circulaire /Observations du GTE	Proposition du GTE
						<b>UE, FoodDrinkEurope, Malaisie:</b> soutiennent l'adoption <b>ICGMA:</b> Soutient la proposition de la 2ème circulaire. Les tocophérols empêchent l'oxydation qui peuvent nuire au goût et la texture des sauces lorsqu'elles sont réhydratées.	

**Catégorie d'aliments No. 12.6.4 Sauces claires (par ex. sauce de poisson)**

**Normes de produits correspondantes: 306R-2011** les régulateurs de l'acidité, les exhausteurs de goût, les colorants, les conservateurs, les émulsifiants, les édulcorants, les stabilisants et les épaississants spécifiques.

Additif	SIN	Limite maximale (mg/kg)	Notes	Étape/ Adoptée	Catégorie fonctionnelle SIN	Proposition de la deuxième circulaire /Observations du GTE	Proposition du GTE
<b>ESTERS DE POLYGLYCÉROL D'ACIDES GRAS</b>	475	10000			Émulsifiant, stabilisateur	<b>Proposition de la 2ème circulaire:</b> Requiert des informations sur la justification technologique pour les aliments standardisés et non standardisés <b>Chili, UE:</b> Soutiennent la proposition de la 2ème circulaire. <b>RU:</b> Soutient l'interruption parce qu'aucune justification technologique n'est fournie.	Interrompt.
<b>ESTERS POLYGLYCÉRIQUES D'ACIDE</b>	476	5000			Émulsifiant	<b>Proposition de la 2ème circulaire:</b> Requiert des informations sur la justification technologique pour les	Interrompt.

Additif	SIN	Limite maximale (mg/kg)	Notes	Étape/ Adoptée	Catégorie fonctionnelle SIN	Proposition de la deuxième circulaire /Observations du GTE	Proposition du GTE
RICINOLEIQUE INTERESTÉRIFIÉ						aliments standardisés et non standardisés  <b>Chili, UE:</b> Soutiennent la proposition de la 2ème circulaire.  <b>RU:</b> Soutient l'interruption parce qu'aucune justification technologique n'est fournie.	
ALGINATE DE PROPYLÈNE GLYCOL	405	8000		7	Agent de charge, auxiliaire, émulsifiant, agent moussant, agent gélifiant Agent stabilisateur , épaississant	<b>Proposition de la 2ème circulaire:</b> Requiert des informations sur la justification technologique pour les aliments standardisés et non standardisés  <b>IFAC:</b> Soutient l'adoption avec la note XS302.  <b>Chili, UE:</b> Soutiennent la proposition de la 2ème circulaire.  <b>RU:</b> Soutient l'interruption parce qu'aucune justification technologique n'est fournie.	Adoption avec la note XS302.
DIACÉTATE DE SODIUM	262(ii)	2500			Régulateur d'acidité, conservateur, Séquestrant	<b>Proposition de la 2ème circulaire:</b> Adoption avec la note XS302.  <b>IFAC:</b> Soutient l'adoption avec la note XS302.  <b>Chili, UE:</b> Soutiennent la proposition de la 2ème circulaire.  <b>RU:</b> Soutient l'interruption parce qu'aucune justification technologique n'est fournie.	Adoption avec la note XS302.
LACTYLATES DE STÉARYL	481(i), 482(i)	2500		7	Émulsifiant, agent de	<b>Proposition de la deuxième circulaire :</b> Requiert des informations	Interrompt.

Additif	SIN	Limite maximale (mg/kg)	Notes	Étape/ Adoptée	Catégorie fonctionnelle SIN	Proposition de la deuxième circulaire /Observations du GTE	Proposition du GTE
					traitement de la farine, agent moussant Stabilisant	<p>sur la justification technologique pour les aliments standardisés et non standardisés</p> <p><b>IFAC:</b> Soutient l'adoption avec la note XS302.</p> <p><b>Chili, UE:</b> Soutiennent la proposition de la 2ème circulaire.</p> <p><b>RU:</b> Soutient l'interruption parce qu'aucune justification technologique n'est fournie.</p>	
TARTRATES	334, 335(ii), 337	200		7	334: Régulateur de l'acidité, antioxydant, exhausteur de goût, séquestrant 335 (II), 337: Régulateur d'acidité, sel émulsifiant, séquestrant, stabilisant	<p><b>Proposition de la 2ème circulaire:</b> Requiert des informations sur la justification technologique pour les aliments standardisés et non standardisés</p> <p><b>UE:</b> Est-ce que la justification technologique a été fournie pour les produits non standardisés? Si oui, l'UE pourrait accepter</p> <p><b>RU:</b> Soutient l'interruption parce qu'aucune justification technologique n'est fournie.</p>	Interrompt.
TOCOPHÉROLS	307a, b, c	300		7	Antioxydant	<p><b>Proposition initiale:</b> Requiert des informations sur la justification technologique pour les aliments standardisés et non standardisés</p> <p><b>UE:</b> Est-ce que la justification technologique a été fournie pour les produits non standardisés? Si oui, l'UE pourrait accepter</p>	Interrompt.

Additif	SIN	Limite maximale (mg/kg)	Notes	Étape/ Adoptée	Catégorie fonctionnelle SIN	Proposition de la deuxième circulaire /Observations du GTE	Proposition du GTE
						<p><b>Chili, UE:</b> Soutiennent la proposition de la 2ème circulaire.</p> <p><b>RU:</b> Soutient l'interruption parce qu'aucune justification technologique n'est fournie.</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

Additif	SIN	Limite maximale (mg/kg)	Notes	Étape/ Adoptée	Catégorie fonctionnelle SIN	Proposition de la deuxième circulaire /Observations du GTE	Proposition du GTE
ESTERS POLYGLYCÉRIQUES D'ACIDE RICINOLÉIQUE INTERESTÉRIFIÉ	476	4000		7	Émulsifiant	<p><b>Proposition initiale:</b> Interrompt si aucune justification technologique n'est fournie.</p> <p><b>UE:</b> Soutient la proposition de la 2ème circulaire.</p> <p><b>RU:</b> Soutient l'interruption</p>	Interrompt.
DIACÉTATE DE SODIUM	262(i i)	3000		7	Régulateur d'acidité, Conservateur, Séquestrant	<p><b>Proposition de la 2ème circulaire:</b> Requiert des informations sur la justification technologique</p> <p><b>Chili, UE:</b> Soutiennent la proposition de la 2ème circulaire.</p> <p><b>ICGMA, IFAC:</b> soutiennent l'adoption. Similaire à la manière dont ce matériel fonctionne dans les sauces le diacétate de sodium ajouté à</p>	Adopté à 3000

Additif	SIN	Limite maximale (mg/kg)	Notes	Étape/ Adoptée	Catégorie fonctionnelle SIN	Proposition de la deuxième circulaire /Observations du GTE	Proposition du GTE
						<p>l'assaisonnement se dissocie en acide acétique et acétate de sodium. Ceci lui permet de fonctionner à la fois en tant que tampon/un régulateur d'acidité dans la sauce ainsi qu'en tant qu'agent antimicrobien efficace pour inhiber la croissance de la levure &amp; moisissure et bactéries de contamination. Cette fonction technologique que nous avons conseillée est essentielle pour les préparations de certains de nos membres, augmente la sécurité alimentaire et parce que les produits dans lesquels elle est utilisée sont commercialisés internationalement, cela freinerait le commerce si cette disposition a été interrompue.</p> <p><b>RU:</b> Soutient l'interruption parce qu'aucune justification technologique n'est fournie.</p>	
TOCOPHÉROLS	307 a, b, c	200		7	Antioxydant	<p><b>Proposition de la 2ème circulaire:</b> Requiert des informations sur la justification technologique</p> <p><b>Chili, UE:</b> Soutiennent la proposition de la 2ème circulaire.</p> <p><b>RU:</b> Soutient l'interruption parce qu'aucune justification technologique n'est fournie.</p>	Interrompt.

Normes de produits correspondantes: Aucune

Additif	SIN	Limite maximale (mg/kg)	Notes	Étape/ Adoptée	Catégorie fonctionnelle SIN	Proposition de la deuxième circulaire /Observations du GTE	Proposition du GTE
ESTERS DE SORBITANE D'ACIDES GRAS	491-495	15000	104	7	491: Émulsifiant 492-494: Émulsifiant, stabilisateur 495: Émulsifiant	<p><b>Proposition initiale:</b> Adoptée comme répertoriée</p> <p><b>ICGMA, IFAC:</b> Soutient l'adoption Les esters de sorbitane des acides gras sont utilisés dans une levure sèche pour améliorer les propriétés de séchage et de réhydratation des levures qui sont séchées à une teneur très basse en eau. Le matériel stabilise les cellules de la levure durant le séchage et augmente la réhydratation de la levure dans la pâte, résultant en une fermentation plus rapide et des propriétés de pâte optimale (émulsification)</p> <p><b>EFEMA:</b> Le niveau de dosage recommandé s'élève jusqu'à 15.000 mg/kg dans la levure sèche. En ce qui concerne la note 104, nous estimons qu'il ne serait plus applicable puisque l'ester de sorbitane est utilisé dans la levure, pas dans le pain. La levure pourrait être utilisée dans le pain, et alors une limite maximale de 15.000 mg/kg est nécessaire. Nous suggérerions donc de retirer la note 104.</p> <p><b>FoodDrinkEurope, IFAC:</b> soutiennent l'adoption</p> <p><b>ICGMA</b> soutient la proposition de la deuxième circulaire et note les observations précédentes soumises par EFEMA, ICGMA et IFAC en réponse à</p>	Adoptée comme répertoriée

Additif	SIN	Limite maximale (mg/kg)	Notes	Étape/ Adoptée	Catégorie fonctionnelle SIN	Proposition de la deuxième circulaire /Observations du GTE	Proposition du GTE
						la première circulaire qui fournit une justification technologique.  <b>Japon:</b> Soutient la proposition de la 2ème circulaire. Cet additif est utilisé dans la levure sèche pour préserver l'activité restante de la levure en empêchant un écoulement des matières solides de levure issu des cellules durant la réhydratation. Le niveau d'emploi maximal est de 3 000 mg/kg. <b>RU:</b> Soutient l'interruption parce qu'aucune justification technologique n'est fournie.	
TOCOPHÉROLS	307a, b, c	200		7	Antioxydant	<b>Proposition de la 2ème circulaire:</b> Requiert des informations sur la justification technologique et les niveaux d'emploi actuels.  <b>UE:</b> Est -ce que la justification technologique et la justification du besoin pour la LM a été fournie? Si oui, l'UE pourrait accepter  <b>Chili, UE:</b> Soutiennent la proposition de la 2ème circulaire.  <b>RU:</b> Soutient l'interruption parce qu'aucune justification technologique n'est fournie.	Interrompt.

**Catégorie d'aliments n°. 12.9 Assaisonnements à base de soja et condiments**

Normes de produits correspondantes: Aucune



Additif	SIN	Limite maximale (mg/kg)	Notes	Étape/ Adoptée	Catégorie fonctionnelle SIN	Il n'existe pas de dispositions à l'étude dans cette catégorie d'aliments; Inclus à titre d'information uniquement.
---------	-----	-------------------------	-------	----------------	-----------------------------	---

**Catégories d'aliments n° 12.9.1 (Pate à base de soja fermenté (par exemple miso))**

**Normes de produits correspondantes: 298R-2009** autorise le tableau 3 et les régulateurs d'acidité, les antioxydants, les colorants, les exhausteurs de goût, les conservateurs, les stabilisants et les édulcorants.

Additif	SIN	Limite maximale (mg/kg)	Notes	Étape/ Adoptée	Catégorie fonctionnelle SIN	Proposition de la deuxième circulaire /Observations du GTE	Proposition du GTE
BENZOATES	210-213	1000	13	3	Conservateur	<p><b>Proposition initiale:</b> Adopte avec la note excluant SIN 213 et pour un emploi dans les aliments correspondant à CS 298R-2009 uniquement</p> <p><b>Colombie:</b> utilisés par l'industrie alimentaire en tant que conservateur à 1000 ppm</p> <p><b>EU:</b> accepte la proposition</p> <p><b>FoodDrinkEurope:</b> Soutient la proposition</p> <p><b>RU:</b> La proposition devrait être précisée dans le champ de la consommation des benzoates issu de toutes les sources</p>	Adopter avec la note excluant SIN 213 et pour un emploi dans les aliments correspondant à CS 298R-2009 uniquement

**Catégorie d'aliments n°. 12.9.2. Sauce à base de soja)**

**Normes de produits correspondantes:** Aucune

Additif	SIN	Limite maximale (mg/kg)	Notes	Étape/ Adoptée	Catégorie fonctionnelle SIN	Il n'existe pas de dispositions à l'étude dans cette catégorie d'aliments; Inclus à titre d'information uniquement.
---------	-----	-------------------------	-------	----------------	-----------------------------	---

**N° de catégorie d'aliments 12.9.2.1 Sauce à base de soja fermenté**

Normes de produits correspondantes: Aucune

Additif	SIN	Limite maximale (mg/kg)	Notes	Étape/ Adoptée	Catégorie fonctionnelle SIN	Proposition de la deuxième circulaire /Observations du GTE	Proposition du GTE
BENZOATES	210-213	1000	13	3	Conservateur	<p><b>Proposition de la 2ème circulaire:</b> Requiert des informations ultérieures sur l'exposition dans le contexte de l'évaluation du JECFA.</p> <p><b>Colombie:</b> Utilisé en tant que conservateur à 1000 ppm</p> <p><b>Chili, UE:</b> Soutiennent la proposition de la 2ème circulaire.</p> <p><b>RU:</b> La proposition devrait être précisée dans le champ de la consommation des benzoates issu de toutes les sources</p>	Requiert des informations ultérieures sur l'exposition dans le contexte de l'évaluation du JECFA.

**Catégorie d'aliments n°. 12.9.2.2 Sauce à base de soja non fermentée**

Normes de produits correspondantes: Aucune

Additif	SIN	Limite maximale (mg/kg)	Notes	Étape/ Adoptée	Catégorie fonctionnelle SIN	Proposition de la deuxième circulaire /Observations du GTE	Proposition du GTE
BENZOATES	210-213	1000	13	3	Conservateur	<p><b>Proposition de la 2ème circulaire:</b> Requiert des informations ultérieures sur l'exposition dans le contexte de l'évaluation du JECFA.</p> <p><b>Colombie:</b> Utilisé en tant que conservateur à 1000 ppm</p> <p><b>Chili, UE:</b> Soutiennent la proposition de la 2ème circulaire.</p> <p><b>RU:</b> La proposition devrait être précisée dans le champ de la consommation des benzoates issu de toutes les sources</p>	Requiert des informations ultérieures sur l'exposition dans le contexte de l'évaluation du JECFA.

**Catégorie d'aliments n°. 12.9.2.3 Sauce à base de soja autre**

Normes de produits correspondantes: Aucune

Additif	SIN	Limite maximale (mg/kg)	Notes	Étape/ Adoptée	Catégorie fonctionnelle SIN	Proposition de la deuxième circulaire /Observations du GTE	Proposition du GTE
BENZOATES	210-213	1000	13	3	Conservateur	<p><b>Proposition initiale:</b> Requiert des informations sur les niveaux d'emploi actuels.</p> <p><b>Brésil:</b> Dans la législation brésilienne, les benzoates (SIN 210, 211, 212 et 213) sont autorisés en tant que conservateur dans les sauces non émulsifiées avec une LM de 0.1g/100g (1000mg/kg).</p> <p><b>Chili:</b> Soutient la proposition de la 2ème circulaire.</p>	Adopté à 1000

Additif	SIN	Limite maximale (mg/kg)	Notes	Étape/ Adoptée	Catégorie fonctionnelle SIN	Proposition de la deuxième circulaire /Observations du GTE	Proposition du GTE
						<p><b>UE:</b> l'inquiétude relative à l'exposition aux benzoates devrait être prise en compte.</p> <p><b>RU:</b> La proposition devrait être précisée dans le champ de la consommation des benzoates issu de toutes les sources</p>	

#### Catégorie alimentaire n°12.10 Produits protéiques autres qu'à partir de soja

Normes de produits correspondantes: 163-1981; 174-1989

Additif	SIN	Limite maximale (mg/kg)	Notes	Étape/ Adoptée	Catégorie fonctionnelle SIN	Il n'existe pas de dispositions à l'étude dans cette catégorie d'aliments; Inclus à titre d'information uniquement.

#### Catégorie d'aliments n° 13.0 Denrées alimentaires destinées à une alimentation particulière

Normes de produits correspondantes: 53-1981: Ne se réfère pas aux additifs alimentaires à l'exception des substituts de sel

Additif	SIN	Limite maximale (mg/kg)	Notes	Étape/ Adoptée	Catégorie fonctionnelle SIN	Il n'existe pas de dispositions à l'étude dans cette catégorie d'aliments; Inclus à titre d'information uniquement.

#### Catégorie d'aliments n° 13.1. Préparations pour nourrissons, préparations de suite et préparations pour nourrissons destinées à des usages médicaux particuliers)

**Approche horizontale (FA/45 CRD2 Annexe IV FA/46 CRD 2 Annexe II):** L'emploi des régulateurs d'acidité, des émulsifiants, des stabilisateurs et des épaississants est justifié sur la base du cas par cas.

**Normes de produits correspondantes:** Aucune, de nombreuses normes de produits correspondent aux sous catégories

Additif	SIN	Limite maximale (mg/kg)	Notes	Étape/ Adoptée	Catégorie fonctionnelle SIN	Proposition de la deuxième circulaire /Observations du GTE	Proposition finale du GTE
GOMME ARABIQUE (GOMME D'ACACIA)	414	BPF		4	Agent de charge, auxiliaire, émulsifiant, agent d'enrobage, stabilisateur, épaississant	<p><b>Proposition de la deuxième circulaire :</b> Interrompt.</p> <p><b>UE, Indonésie, RU:</b> Soutiennent l'interruption</p> <p><b>FoodDrinkEurope, ISDI:</b> Noter que SIN 414 est autorisé par CAC/GL 10-1979 Partie D, dans les préparations nutritives, (niveau max de 10 mg/kg aliments prêts à l'emploi pour les nourrissons et les jeunes enfants)</p>	Interrompt.

#### **Catégorie d'aliments n°. 13.1.1. Préparations pour nourrissons**

Approche horizontale (FA/45 CRD2 Annexe IV FA/46 CRD 2 Annexe II): L'emploi des régulateurs d'acidité, des émulsifiants, des stabilisateurs et des épaississants n'est pas justifié dans cette catégorie d'aliments sur une base générale.

**Normes de produits correspondantes: 72-1981:** autorise les épaississants, les émulsifiants, les régulateurs d'acidité, les antioxydants et les gaz d'emballage spécifiques

Additif	SIN	Limite maximale (mg/kg)	Notes	Étape/ Adoptée	Catégorie fonctionnelle SIN	Proposition de la deuxième circulaire /Observations du GTE	Proposition finale du GTE
TOCOPHÉROLS	307a, b, c	10	72	7	Antioxydant	<p><b>Proposition de la deuxième circulaire :</b> adopte à 10 mg/kg Ajoutez la note "à l'exclusion des numéros SIN 307a et 307c." - Correspond à CODEX STAN 72-1981 <b>Colombie, UE, FoodDrinkEurope, ICGMA, Indonésie, ISDI, Malaisie RU</b> soutiennent l'adoption</p>	Adopter à 10 mg/kg avec la note 72 "basé sur les aliments prêts à consommer" et la nouvelle note "à l'exclusion des numéros SIN 307a et 307c."–

Additif	SIN	Limite maximale (mg/kg)	Notes	Étape/ Adoptée	Catégorie fonctionnelle SIN	Proposition de la deuxième circulaire /Observations du GTE	Proposition finale du GTE
						<p><b>L'UE des ingrédients de spécialité alimentaires</b> STAN 72-1981 autorise uniquement SIN 307b ce qui explique la restriction pour exclure SIN 307a et c.</p> <p><b>Japon, Suisse, Inde:</b> La proposition de la deuxième circulaire devrait être révisée à 10 mg/L produit prêt à la consommation par CODEX STAN 72-1981(1 mg/100mL).</p>	s'aligne avec CODEX STAN 72-1981

#### **Catégorie d'aliments n°. 13.1.2. Préparations de suite**

Approche horizontale (FA/45 CRD2 Annexe IV FA/46 CRD 2 Annexe II): L'emploi des régulateurs d'acidité, des émulsifiants, des stabilisateurs et des épaississants est justifié sur la base du cas par cas.

**Normes de produits correspondantes: 156-1987:** autorise les agents épaississants, les émulsifiants, les agents d'ajustement du pH, les antioxydants et les arômes

Additif	SIN	Limite maximale (mg/kg)	Notes	Étape/ Adoptée	Catégorie fonctionnelle SIN	Proposition de la deuxième circulaire /Observations du GTE	Proposition finale du GTE
TOCOPHÉROLS	307a, b, c	30	72	7	Antioxydant	<p><b>Proposition de la deuxième circulaire :</b> Adopter à 30 mg/kg – correspond à CODEX STAN 156-1987</p> <p><b>Colombie, UE, FoodDrinkEurope, ICGMA, ISDI, Malaisie:</b> Soutiennent la proposition d'alignement avec CS</p> <p><b>Japon, Suisse, Inde:</b> La Proposition de la deuxième circulaire devrait être révisée à 30 mg/L produit prêt à la consommation par CODEX STAN 156-1987.</p> <p><b>RU:</b> adopte à 10 mg/kg</p>	Adoption à 30 mg/kg avec la note 72.

Additif	SIN	Limite maximale (mg/kg)	Notes	Étape/ Adoptée	Catégorie fonctionnelle SIN	Proposition de la deuxième circulaire /Observations du GTE	Proposition finale du GTE
						C'est un supplément alimentaire avec un niveau de consommation adéquat établi. Le niveau recommandé de la dose journalière de tocophérols (vit E) pour les enfants avant 3 ans - 3-4mg/ par personne par jour. <u>RU</u> : adopte à 10 mg/kg	

**Catégorie d'aliments n° 13.1.3 Préparations pour nourrissons destinées à des usages médicaux particuliers**

Approche horizontale (FA/45 CRD2 Annexe IV FA/46 CRD 2 Annexe II): L'emploi des régulateurs d'acidité, des émulsifiants, des stabilisateurs et des épaississants est justifié sur la base du cas par cas.

**Normes de produits correspondantes: 72-1981:** autorise les épaississants, les émulsifiants, les régulateurs d'acidité, les antioxydants et les gaz d'emballage spécifiques

Additif	SIN	Limite maximale (mg/kg)	Notes	Étape/ Adoptée	Catégorie fonctionnelle SIN	Proposition de la deuxième circulaire /Observations du GTE	Proposition finale du GTE
TOCOPHÉROLS	307a, b, c	10	72	7	Antioxydant	<p><b><u>Proposition de la deuxième circulaire :</u></b> adopte à 10 mg/kg Ajoutez la note "à l'exclusion des numéros SIN 307a et 307c." - Correspond à CODEX STAN 72-1981</p> <p><b><u>UE, FoodDrinkEurope, ICGMA, Indonésie, ISDI, Malaisie, RU:</u></b> Soutiennent la proposition</p> <p><b><u>Organisation de l'Union européenne des Ingrédients alimentaires de spécialité:</u></b> il est improbable qu'un niveau d'emploi de 3 mg/kg montre un effet antioxydant dans le produit fini. STAN 72-1981 autorise uniquement SIN 307b ce qui explique la restriction pour exclure SIN 307a et c.</p> <p><b><u>Japon, Suisse, Inde:</u></b> La proposition de la deuxième circulaire devrait être révisée à 10 mg/L produit prêt à la consommation par CODEX STAN 72-1981.</p>	Adopte à 10 mg/kg avec la note, 72, et la nouvelle note « excluant les numéros SIN 307a et 307 c » - Correspond à CODEX STAN 72-1981

**Catégorie d'aliments n° 13.2. Aliments complémentaires pour nourrissons et enfants en bas âge**

Approche horizontale (FA/45 CRD2 Annexe IV FA/46 CRD 2 Annexe II): L'emploi des régulateurs d'acidité, des émulsifiants, des stabilisateurs et des épaississants est justifié sur la base du cas par cas.

**Normes de produits correspondantes: 73-1981:** autorise des agents épaississants spécifiques, des émulsifiants, des agents d'ajustement du pH, des antioxydants et des arômes; **74-1981:** autorise des émulsifiants, des régulateurs d'acidité, des antioxydants, des agents de levage, des épaississants, des agents levants et des gaz d'emballage.

Additif	SIN	Limite maximale (mg/kg)	Notes	Étape/ Adoptée	Catégorie fonctionnelle SIN	Proposition de la deuxième circulaire /Observations du GTE	Proposition finale du GTE
ESTERS D'ASCORBYLE	304, 305	200	10, 15 & 187	2	Antioxydant	<p><b>Proposition de la deuxième circulaire :</b> Adopter à 10 mg/kg avec les notes 15 et 187 – correspond à CODEX STAN 73-1981 &amp; 74-1981</p> <p><b>Colombie:</b> L'emploi des esters d'ascorbyle sur la deuxième proposition de la circulaire est considéré comme pertinent.</p> <p><b>UE:</b> La LM dans CS est de 2000 mg/kg. Pense que c'est élevé par rapport à la DJA. S'interroge sur la teneur en matière grasse des aliments et si un enfant de 10kg excéderait la DJA en consommant 6 g.</p> <p><b>FoodDrinkEurope, Malaisie, RU:</b> soutiennent l'adoption</p>	En débattre ultérieurement -les normes correspondantes autorisent un emploi à 200 mg/kg avec les notes 15 "à base de matière grasse ou d'huile." et 187 "palmitate d'ascorbyle (SIN 304) uniquement."
CARRAGHÉNANE	407	BPF		7	Agent de charge, auxiliaire, agent gélifiant, agent d'enrobage, Humectant, émulsifiant, stabilisateur, épaississant.	<p><b>Proposition de la deuxième circulaire :</b> Interrompre.</p> <p><b>UE, FoodDrinkEurope, Indonésie, RU:</b> Soutiennent l'interruption</p>	Interrompre-non autorisé dans les normes de produits correspondantes.
ALGINATE DE PROPYLÈNE GLYCOL	405	10000		4	Agent de charge, auxiliaire, émulsifiant, agent moussant, agent gélifiant,	<p><b>Proposition de la deuxième circulaire :</b> Interrompre.</p> <p><b>UE, FoodDrinkEurope, Indonésie, RU:</b> Soutiennent l'interruption</p>	Interrompre-non répertorié dans les normes de produits correspondantes.



Additif	SIN	Limite maximale (mg/kg)	Notes	Étape/ Adoptée	Catégorie fonctionnelle SIN	Proposition de la deuxième circulaire /Observations du GTE	Proposition finale du GTE
					stabilisateur, épaississant.		
DIACÉTATE DE SODIUM	262(ii)	BPF	319 & 320	7	Régulateur d'acidité, Conservateur, Séquestrant	<b>Proposition de la deuxième circulaire :</b> Interrompre. <b>UE, FoodDrinkEurope, Indonésie, RU:</b> Soutiennent l'interruption	Interrompre-non répertorié dans les normes de produits correspondantes.
Esters de saccharose d'acides gras	473	5000		7	Émulsifiant, agent d'enrobage, stabilisateur	<b>Proposition de la deuxième circulaire :</b> Interrompre. <b>UE, FoodDrinkEurope, Indonésie, RU:</b> Soutiennent l'interruption	Interrompre-non répertorié dans les normes de produits correspondantes.
TARTRATES	334, 335(ii), 337	5000	45	7	Régulateur d'acidité, sel émulsifiant, séquestrant, stabilisant	<b>Proposition de la deuxième circulaire :</b> Adopter à 5000 mg/kg comprenant SIN 334, 335(ii), 336(i), 336(ii) et 337, avec les notes 364, XS 73-1981 et une nouvelle note "en tant que résidu dans les biscuits et les biscottes" <b>UE, FoodDrinkEurope, RU:</b> Soutiennent la proposition <b>ISDI :</b> Soutient l'adoption avec l'inclusion de 226i et 336ii pour aligner complètement	Adopter à 5000 mg/kg comprenant SIN 334, 335(i), 335(ii), 336(i), 336(i) 336(ii) et 337, avec les notes 364, XS 73-1981 et une nouvelle note "en tant que résidu dans les biscuits et les biscottes"
TOCOPHÉROLS	307a, b, c	1000		7	Antioxydant	<b>Proposition de la deuxième circulaire :</b> Adopte à 300 mg/kg avec la note 15. <b>Colombie FoodDrinkEurope, Indonésie, ISDI:</b> Acceptent l'alignement avec CS Accepte l'alignement avec CS <b>UE:</b> La LM dans CS est 3000 mg/kg exprimé sur la base de la matière grasse, La note 15 a besoin d'être ajoutée. La LM semble élevée, s'interroge sur la teneur en matières grasses de l'alimentation.	Adopte à 300 mg/kg avec la note 15.

**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)**

**Normes de produits correspondantes:** 118-1979: ne débat pas des additifs alimentaires

Additif	SIN	Limite maximale (mg/kg)	Notes	Étape/ Adoptée	Catégorie fonctionnelle SIN	Proposition de la deuxième circulaire /Observations du GTE	Proposition finale du GTE
ESTERS DE POLYGLYCÉROL D'ACIDES GRAS	475	5000		7	Émulsifiant, stabilisateur	<p><b>Proposition de la deuxième circulaire :</b> adopte à 1000 mg/kg</p> <p><b>Brésil:</b> La disposition est pour un emploi dans la denrée alimentaire de base, peut être une seule source de denrées alimentaires, la DJA peut être excédée</p> <p><b>Chili, RU :</b> soutiennent pour requérir des informations sur la justification technologique et le niveau d'emploi actuel.</p> <p><b>UE:</b> Peut accepter si la justification technologique a été fournie.</p> <p><b>Japon:</b> soutient la proposition de la 2ème circulaire utilisée pour prévenir la dénaturation protéique. Le niveau d'emploi maximal est de 1000 mg/kg.</p>	Adopte à 1000 mg/kg
ESTERS POLYGLYCÉRIQUES D'ACIDE RICINOLÉIQUE INTERESTÉRIFIÉ	476	5000		7	Émulsifiant	<p><b>Proposition de la deuxième circulaire :</b> Requier une justification technologique et information sur l'emploi actuel</p> <p><b>Brésil:</b> La disposition est pour un emploi dans la denrée alimentaire de base, peut être une seule source de denrées alimentaires, la DJA peut être excédée</p> <p><b>Chili, RU :</b> soutiennent pour requérir des informations sur la justification technologique et le niveau d'emploi actuel.</p> <p><b>UE:</b> pas consciente d'un besoin technologique dans cette catégorie</p>	Interrompre; Aucune information sur la justification fournie.
ALGINATE DE PROPYLÈNE GLYCOL	405	1200		7	Agent de charge, auxiliaire, émulsifiant, agent moussant, agent gélifiant, stabilisateur, épaississant.	<p><b>Proposition de la deuxième circulaire :</b> Adopte</p> <p><b>UE, FoodDrinkEurope, IFAC, RU:</b> Soutiennent la proposition</p>	Adopte

Additif	SIN	Limite maximale (mg/kg)	Notes	Étape/ Adoptée	Catégorie fonctionnelle SIN	Proposition de la deuxième circulaire /Observations du GTE	Proposition finale du GTE
ESTERS DE SORBITANE D'ACIDES GRAS	491-495	5000		7	Émulsifiant, stabilisateur	<p><b>Proposition de la deuxième circulaire :</b> adopte à 1000 mg/kg</p> <p><b>Brésil:</b> La disposition est pour un emploi dans la denrée alimentaire de base, peut être une seule source de denrées alimentaires, la DJA peut être excédée</p> <p><b>Chili, RU :</b> soutiennent pour requérir des informations sur la justification technologique et le niveau d'emploi actuel.</p> <p><b>UE:</b> Peut accepter si la justification technologique a été fournie.</p> <p><b>IFAC:</b> soutient l'adoption</p> <p><b>Japon:</b> soutient la proposition de la 2ème circulaire utilisée pour prévenir la dénaturation protéique. Le niveau d'emploi maximal est de 1000 mg/kg.</p>	Adopte à 1000 mg/kg
LACTYLATES DE STÉARYL	481(i), 482(i)	2000		7	Émulsifiant, agent de traitement de la farine, agent moussant, stabilisateur	<p><b>Proposition de la deuxième circulaire :</b> Adopte</p> <p><b>UE, FoodDrinkEurope, IFAC, RU:</b> Soutiennent la proposition</p>	Adopte
ESTERS DE SACCHAROSE D'ACIDES GRAS	473	5000		7	Émulsifiant, agent d'enrobage, stabilisateur	<p><b>Proposition de la deuxième circulaire :</b> Adopter à 300 mg/kg; avec la note 348 (Seul ou en combinaison : esters de sorbitane des acides gras (SIN 473), Oligoesters de saccharose de type I et de type II (SIN 473a) et sucroglycérides (SIN 474)</p> <p>Les dispositions pour SIN 473a et 474 ne sont pas dans cette FC, auront besoin d'être ajoutées.</p> <p><b>Brésil:</b> La disposition est pour un emploi dans la denrée alimentaire de base, peut être une seule source de denrées alimentaires, la DJA peut être excédée</p>	Adopter à 300 mg/kg; avec la note 348 (Seul ou en combinaison : esters de sorbitane des acides gras (SIN 473), Oligoesters de saccharose de type I et de type II (SIN 473a) et sucroglycérides (SIN 474) Les dispositions pour SIN 473a et 474 ne sont pas dans cette FC, auront besoin d'être ajoutées.

Additif	SIN	Limite maximale (mg/kg)	Notes	Étape/ Adoptée	Catégorie fonctionnelle SIN	Proposition de la deuxième circulaire /Observations du GTE	Proposition finale du GTE
						<p>Dans la législation brésilienne, SIN 473 est autorisé en tant qu'émulsifiant et stabilisant dans les préparations de nutrition entérale (prêtes à consommer), avec une LM de 0.03g/100g (300mg/kg).</p> <p><b>UE, FoodDrinkEurope, RU:</b> Soutiennent la proposition</p>	
OLIGOESTERS DE SACCHAROSE DE TYPE I ET DE TYPE II	473a.	5000			Émulsifiant, agent d'enrobage, stabilisateur	<p><b>Proposition de la deuxième circulaire :</b> Adopter à 300 mg/kg Adopter; avec la note 348 (Seul ou en combinaison : esters de sorbitane des acides gras (SIN 473), Oligoesters de saccharose de type I et de type II (SIN 473a) et sucroglycérides (SIN 474)</p> <p><b>Brésil:</b> La disposition est pour un emploi dans la denrée alimentaire de base, peut être une seule source de denrées alimentaires, la DJA peut être excédée</p> <p>Dans la législation brésilienne, SIN 473 est autorisé en tant qu'émulsifiant et stabilisant dans les préparations de nutrition entérale (prêtes à consommer), avec une LM de 0.03g/100g (300mg/kg).</p> <p><b>UE, FoodDrinkEurope, RU:</b> Soutiennent la proposition</p>	Adopter à 300 mg/kg Adopter; avec la note 348 (Seul ou en combinaison : esters de sorbitane des acides gras (SIN 473), Oligoesters de saccharose de type I et de type II (SIN 473a) et sucroglycérides (SIN 474)
SUCROGLYCÉRIDES	474	5000			Émulsifiant	<p><b>Proposition de la deuxième circulaire :</b> Requier des informations sur la justification technologique et les niveaux d'emploi actuels.</p> <p><b>Brésil:</b> La disposition est pour un emploi dans la denrée alimentaire de base, peut être une seule source de denrées alimentaires, la DJA peut être excédée</p> <p><b>Chili, EU, RU:</b> Soutiennent la proposition</p>	Interrompre; Aucune information sur la justification fournie.

Additif	SIN	Limite maximale (mg/kg)	Notes	Étape/ Adoptée	Catégorie fonctionnelle SIN	Proposition de la deuxième circulaire /Observations du GTE	Proposition finale du GTE
TARTRATES	334, 335(ii), 337	BPF	45	4	Régulateur d'acidité, sel émulsifiant, séquestrant, stabilisant	<p><b>Proposition de la deuxième circulaire :</b> Requier des informations sur la justification technologique et les niveaux d'emploi actuels.</p> <p><b>Chili, EU, RU:</b> Soutiennent la requête pour des informations sur la justification technologique et la LM</p>	Interrompre; Aucune information sur la justification fournie.
TOCOPHÉROLS	307a, b, c	BPF		4	Antioxydant	<p><b>Proposition de la deuxième circulaire :</b> adopte à 300 mg/kg</p> <p><b>Brésil:</b> Cherche des éclaircissements sur la LM de 300 mg/kg (n'est-ce pas 30mg/kg?) Dans la législation brésilienne les tocophérols (SIN 473) sont autorisés en tant qu' antioxydant dans les aliments diététiques destinés à des usages médicaux (préparation modifiée de nutrition entérale pour les enfants de moins de trois ans), avec une LM de 0.003g/100g (30mg/kg)</p> <p><b>UE, FoodDrinkEurope:</b> soutiennent l'adoption</p> <p><b>RU:</b> Soutient la proposition avec une LM s'élevant jusqu'à 200 mg/kg parce que c'est un complément alimentaire (vit E) avec une consommation quotidienne établie non plus de toutes les sources</p>	Adopte à 30 mg/kg

**Catégorie d'aliments no 13.4. Aliments diététiques pour régimes amaigrissants et réduction de poids**

**Normes de produits correspondantes:** 181-1991: autorise les additifs alimentaires en général; 203-1995: autorise les additifs alimentaires en général

Additif	SIN	Limite maximale (mg/kg)	Notes	Étape/ Adoptée	Catégorie fonctionnelle SIN	Proposition de la deuxième circulaire /Observations du GTE	Proposition finale du GTE
ESTERS DE POLYGLYCÉROL D'ACIDES GRAS	475	5000		7	Émulsifiant, Stabilisateur	<p><b>Proposition de la deuxième circulaire :</b> adopte à 1000 mg/kg</p> <p><b>Brésil:</b> La disposition est pour un emploi dans la denrée alimentaire de base, peut être une seule source de denrées alimentaires, la DJA peut être excédée</p> <p><b>UE, FoodDrinkEurope, RU:</b> Soutiennent la proposition</p> <p><b>Japon:</b> soutient la proposition de la 2ème circulaire. Les esters polyglycerol d'acides gras sont utilisés pour empêcher la dénaturation protéique à une LM de dénaturation. Le niveau d'emploi maximal est de 1000 mg/kg.</p>	Adopte à 1000 mg/kg
ESTERS POLYGLYCÉRIQUES D'ACIDE RICINOLÉIQUE INTERESTÉRIFIÉ	476	5000		7	Émulsifiant	<p><b>Proposition de la deuxième circulaire :</b> Requiert des informations sur la justification technologique et les niveaux d'emploi actuels.</p> <p><b>Brésil:</b> La disposition est pour un emploi dans la denrée alimentaire de base, peut être une seule source de denrées alimentaires, la DJA peut être excédée</p> <p><b>Chili, UE:</b> Soutiennent . Requiert des informations sur la justification technologique et les niveaux d'emploi actuels.</p>	Interrompre; Aucune information sur la justification fournie.
ALGINATE DE PROPYLÈNE GLYCOL	405	1200		7	Agent de charge, auxiliaire, émulsifiant, agent moussant, agent gélifiant, stabilisateur, épaississant.	<p><b>Proposition de la deuxième circulaire :</b> Adopte</p> <p><b>UE, FoodDrinkEurope, IFAC, RU:</b> Soutiennent la proposition</p>	Adopte
ESTERS DE SORBITANE D'ACIDES GRAS	491-495	5000		7	Émulsifiant, stabilisateur	<p><b>Proposition de la deuxième circulaire :</b> adopte à 1000 mg/kg</p>	Adopte à 1000 mg/kg

Additif	SIN	Limite maximale (mg/kg)	Notes	Étape/ Adoptée	Catégorie fonctionnelle SIN	Proposition de la deuxième circulaire /Observations du GTE	Proposition finale du GTE
						<p><b>UE, FoodDrinkEurope, IFAC, RU:</b> Soutiennent la proposition</p> <p><b>Japon:</b> soutient la proposition de la 2ème circulaire Les esters poly glycérol d'acides gras sont utilisés pour empêcher la dénaturation protéique. Le niveau d'emploi maximal est de 1000 mg/kg.</p> <p><b>Brésil:</b> La disposition est pour un emploi dans la denrée alimentaire de base, peut être une seule source de denrées alimentaires, la DJA peut être excédée</p>	
LACTYLATES DE STÉARYL	481(i), 482(i)	2000		7	Émulsifiant, agent de traitement de la farine, agent moussant, stabilisateur	<p><b>Proposition de la deuxième circulaire :</b> Adopte</p> <p><b>UE, FoodDrinkEurope, IFAC, RU:</b> Soutiennent la proposition</p> <p><b>UE:</b> Peut accepter si la justification technologique a été fournie.</p>	Adopte
ESTERS DE SACCHAROSE D'ACIDES GRAS	473	5000		7	Émulsifiant, agent d'enrobage, stabilisateur	<p><b>Proposition de la deuxième circulaire :</b> Requiert des informations sur la justification technologique et les niveaux d'emploi actuels.</p> <p><b>Brésil:</b> La disposition est pour un emploi dans la denrée alimentaire de base, peut être une seule source de denrées alimentaires, la DJA peut être excédée</p> <p><b>Chili, EU, RU:</b> Soutiennent la proposition</p>	Interrompre; Aucune information sur la justification fournie.
OLIGOESTERS DE SACCHAROSE DE TYPE I ET DE TYPE II	473a.	5000			Émulsifiant, agent d'enrobage, stabilisateur	<p><b>Proposition de la deuxième circulaire :</b> Requiert des informations sur la justification technologique et les niveaux d'emploi actuels.</p> <p><b>Brésil:</b> La disposition est pour un emploi dans la denrée alimentaire de base, peut être une seule source de denrées alimentaires, la DJA peut être excédée</p>	Interrompre; Aucune information sur la justification fournie.

Additif	SIN	Limite maximale (mg/kg)	Notes	Étape/ Adoptée	Catégorie fonctionnelle SIN	Proposition de la deuxième circulaire /Observations du GTE	Proposition finale du GTE
						<b>Chili, EU, RU:</b> Soutiennent la proposition	
<b>SUCROGLYCÉRIDES</b>	<b>474</b>	<b>5000</b>			<b>Émulsifiant</b>	<p><b>Proposition de la deuxième circulaire :</b> Requier des informations sur la justification technologique et les niveaux d'emploi actuels.</p> <p><b>Brésil:</b> La disposition est pour un emploi dans la denrée alimentaire de base, peut être une seule source de denrées alimentaires, la DJA peut être excédée</p> <p><b>Chili, EU, RU:</b> Soutiennent la proposition</p>	Interrompre; Aucune information sur la justification fournie.
TARTRATES	334, 335(ii), 337	BPF	45	4	Régulateur d'acidité, sel émulsifiant, séquestrant, stabilisant	<p><b>Proposition de la deuxième circulaire :</b> Requier des informations supplémentaires sur les niveaux d'emploi numériques – pas un tableau 3 additif</p> <p><b>Chili, UE:</b> Soutiennent la proposition</p> <p><b>RU:</b> Soutient la proposition uniquement si la LM est établie</p>	Interrompre; Aucune information sur la justification fournie.
TOCOPHÉROLS	307a, b, c	BPF		4	Antioxydant	<p><b>Proposition de la deuxième circulaire :</b> adopte à 200 mg/kg</p> <p><b>UE, RU:</b> Soutiennent la proposition avec une LM s'élevant jusqu'à 200 mg/kg</p> <p><b>FoodDrinkEurope:</b> Augmente les niveaux autorisés A 300 mg/kg comme pour 13.5. Certains produits ont besoin légèrement plus que 200. Cela est exigé lorsque nous avons des niveaux plus élevés d'huiles très sensibles –PUFA- ajoutées sous forme de poudre (recommandé pour éviter l'oxygénation qui apparaît lors de l'épandage d'huiles liquides). Sinon l'un aurait besoin d'ajouter un antioxydant synthétique à la place</p>	Adopte à 300 mg/kg

**Catégorie d'aliments n° 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**

**Normes de produits correspondantes:** Aucune



Additif	SIN	Limite maximale (mg/kg)	Notes	Étape/ Adoptée	Catégorie fonctionnelle SIN	Proposition de la deuxième circulaire /Observations du GTE	Proposition finale du GTE
ESTERS DE SORBITANE D'ACIDES GRAS	491-495	5000		4	Émulsifiant, stabilisateur	<p><b>Proposition de la deuxième circulaire :</b> Adopte</p> <p><b>UE:</b> Peut accepter si la justification technologique a été fournie.</p> <p><b>FoodDrinkEurope:</b> Soutient la proposition.</p> <p><b>IFAC:</b> soutient l'adoption de cette provision.</p> <p><b>RU:</b> Soutient la proposition</p>	Adopte
TOCOPHÉROLS	307a, b, c	BPF		4	Antioxydant	<p><b>Proposition de la deuxième circulaire :</b> adopte à 300 mg/kg</p> <p><b>Brésil:</b> Dans la législation brésilienne, les tocophérols (SIN 307) sont autorisés en tant qu'antioxydant dans les suppléments alimentaires (uniquement liquides), avec une LM de 0.03g/100g (300mg/kg), sur la base de la matière grasse.</p> <p><b>UE, FoodDrinkEurope:</b> Soutiennent la proposition</p> <p><b>RU:</b> Soutient la proposition avec une LM s'élevant jusqu'à 200 mg/kg</p>	Adopte à 300 mg/kg

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

Normes de produits correspondantes: Aucune

Additif	SIN	Limite maximale (mg/kg)	Notes	Étape/ Adoptée	Catégorie fonctionnelle SIN	Proposition de la deuxième circulaire /Observations du GTE	Proposition finale du GTE
ESTERS DE POLYGLYCÉROL D'ACIDES GRAS	475	50000		4	Émulsifiant, stabilisateur	<b>Proposition de la deuxième circulaire :</b> Adopte	Adopte à 18 000 mg/kg

Additif	SIN	Limite maximale (mg/kg)	Notes	Étape/ Adoptée	Catégorie fonctionnelle SIN	Proposition de la deuxième circulaire /Observations du GTE	Proposition finale du GTE
						<p><b>Brésil:</b> Cherche des éclaircissements sur la LM de 50 000 mg/kg. La LM semble élevée Autorisé en tant qu'émulsifiants dans les compléments alimentaires (liquides uniquement), avec une LM de 0.5g/100g (5000mg/kg).</p> <p><b>UE:</b> les informations sur les LM indiquent 18.000 ppm</p> <p><b>FoodDrinkEurope, IADSA:</b> Soutiennent la proposition</p> <p><b>Japon:</b> Utilisé dans les compléments alimentaires pour émulsifier l'extrait soluble a l'eau et l'huile. Le niveau d'emploi maximal est de 18 000 mg/kg.</p> <p><b>RU:</b> Le niveau de LM devrait être débattu. La LM de 50000 est trop élevée. 0-0DJA =0-0,25 mg/kg pc</p>	
ALCOOL POLYVINYLIQUE (PVA)-GLYCOL DE POLYÉTHYLÈNE (GPE) COPOLYMÈRE GREFFE	1209	50000		2	Agent d'enrobage, stabilisateur	<p><b>Proposition de la deuxième circulaire :</b> Adopter à 100 000 mg/kg avec la nouvelle note " pour un emploi en gélule et en comprimé".</p> <p><b>UE, FoodDrinkEurope:</b> Soutiennent la proposition</p> <p><b>IADSA:</b> Soutient la proposition de la deuxième circulaire pour adopter la disposition à 100,000 mg/kg avec la nouvelle note "pour un emploi en gélule et en comprimé" Complément d'information: JECFA Chemical Technical Assessment <a href="http://www.fao.org/3/a-az649e.pdf">http://www.fao.org/3/a-az649e.pdf</a> JECFA résumé rapport: <a href="http://www.fao.org/fileadmin/user_upload/agns/pdf/jecfa/summary_report_of_the_80th_JECFA_meeting.pdf">http://www.fao.org/fileadmin/user_upload/agns/pdf/jecfa/summary_report_of_the_80th_JECFA_meeting.pdf</a> FAO JECFA Monographs 17 - page 47 <a href="http://www.fao.org/3/a-i5080e.pdf">http://www.fao.org/3/a-i5080e.pdf</a></p> <p><b>RU:</b> Le niveau de LM devrait être débattu. La LM de 100000 est trop élevée.</p>	Adopter à 100 000 mg/kg avec la nouvelle note " pour un emploi en gélule et en comprimé".

Additif	SIN	Limite maximale (mg/kg)	Notes	Étape/ Adoptée	Catégorie fonctionnelle SIN	Proposition de la deuxième circulaire /Observations du GTE	Proposition finale du GTE
PROPYLÈNE GLYCOL	1520	2000		4	Émulsifiant, agent d'enrobage, humectant	<p><b>Proposition de la deuxième circulaire :</b> Adopter avec la nouvelle note " pour un emploi en gélule et en comprimé".</p> <p><b>UE:</b> utilisé en tant qu'additif alimentaire secondaire? Est-ce que le besoin technologique a été expliqué?</p> <p><b>FoodDrinkEurope, IFAC:</b> soutiennent l'adoption</p> <p><b>IADSA:</b> confirme que SIN 1520 est utilisé dans les compléments alimentaires en tant qu' additif primaire (e.g. humectant dans des enveloppes des gélules) et un additif secondaire (par ex. saveur). L'additif est utilisé sous forme solide y compris les tablettes, les capsules et les poudres.</p> <p>IADSA soutient la proposition de la deuxième circulaire pour adopter la disposition à 2000 mg/kg IADSA toutefois demande que "en gélule et en comprimé" soit remplacé par "formes solides" dans la note de bas de page. La nouvelle note devrait être lue comme "Pour un emploi dans les formes solides"</p> <p><b>RU:</b> Soutient la proposition</p>	Adopter avec la nouvelle note " pour un emploi en gélule et en comprimé".
ALGINATE DE PROPYLÈNE GLYCOL	405	1000		7	Agent de charge, auxiliaire, émulsifiant, agent moussant, agent gélifiant, stabilisateur, épaississant.	<p><b>Proposition de la deuxième circulaire :</b> Adopte</p> <p><b>UE, FoodDrinkEurope, IADSA, RU:</b> Soutiennent la proposition</p>	Adopte
ESTERS DE SORBITANE D'ACIDES GRAS	491-495	20000		4	Émulsifiant, stabilisateur	<p><b>Proposition de la deuxième circulaire :</b> Adoption à 5000 mg/kg avec la note 364.</p> <p><b>UE, FoodDrinkEurope, IADSA, IFAC, RU:</b> Soutiennent la proposition</p>	Adoption à 5000 mg/kg avec la note 364.

Additif	SIN	Limite maximale (mg/kg)	Notes	Étape/ Adoptée	Catégorie fonctionnelle SIN	Proposition de la deuxième circulaire /Observations du GTE	Proposition finale du GTE
ESTERS DE SACCHAROSE D'ACIDES GRAS	473	50000		4	Émulsifiant, agent d'enrobage, stabilisateur	<p><b>Proposition de la deuxième circulaire :</b> Adopter à 5000mg/kg; avec la note 348 (Seul ou en combinaison : esters de sorbitane des acides gras (SIN 473), Oligoesters de saccharose de type I et de type II (SIN 473a) et sucroglycérides (SIN 474)</p> <p><b>UE, FoodDrinkEurope, RU:</b> Soutiennent la proposition</p> <p><b>IADSA</b> soutient la proposition de la deuxième circulaire pour adopter la disposition à 5000 mg/kg. Les additifs sont utilisés dans les compléments alimentaires pour émulsifier et stabiliser les émulsions. Les additifs sont également utilisés en tant qu'agents d'enrobage dans Les comprimés pelliculés</p> <p><b>Japon:</b> propose que le niveau maximal d'emploi soit modifié en acides gras d'esters de saccharose sont de 20000 mg/kg. Cet additif alimentaire est utilisé dans complément en comprimé mousse en tant qu'agent d'enrobage. Cela fournit des revêtements de protection pour prévenir l'absorption d'humidité et à 20000 mg/kg procure une sensation en bouche.</p>	Adopter à 20000 mg/kg; avec la note 348 (Seul ou en combinaison : esters de sorbitane des acides gras (SIN 473), Oligoesters de saccharose de type I et de type II (SIN 473a) et sucroglycérides (SIN 474)
OLIGOESTERS DE SACCHAROSE DE TYPE I ET DE TYPE II	473a.	50000		4	Émulsifiant, agent d'enrobage, stabilisateur	<p><b>Proposition de la deuxième circulaire :</b> Adopter à 5000mg/kg; avec la note 348 (Seul ou en combinaison : esters de sorbitane des acides gras (SIN 473), Oligoesters de saccharose de type I et de type II (SIN 473a) et sucroglycérides (SIN 474)</p> <p><b>UE, FoodDrinkEurope, RU:</b> Soutiennent la proposition</p> <p><b>IADSA</b> soutient la proposition de la deuxième circulaire pour adopter la disposition à 5000 mg/kg. Les additifs sont utilisés dans les compléments alimentaires pour émulsifier et stabiliser les émulsions. Les additifs sont également utilisés en tant qu'agents d'enrobage dans les comprimés pelliculés</p>	Adopter à 20000 mg/kg; avec la note 348 (Seul ou en combinaison : esters de sorbitane des acides gras (SIN 473), Oligoesters de saccharose de type I et de type II (SIN 473a) et sucroglycérides (SIN 474)

Additif	SIN	Limite maximale (mg/kg)	Notes	Étape/ Adoptée	Catégorie fonctionnelle SIN	Proposition de la deuxième circulaire /Observations du GTE	Proposition finale du GTE
						<b>Japon:</b> utilisé dans un complément en comprimé moussé en tant qu'agent d'enrobage. Cela fournit des revêtements de protection pour prévenir l'absorption d'humidité et pour procurer une sensation en bouche. Propose que le niveau d'emploi maximal soit modifié en 20000 mg/kg. Cet additif alimentaire est utilisé en complément sous forme de comprimé jusqu'à 20000 mg/kg.	
<b>SUCROGLYCÉRIDES</b>	<b>474</b>	<b>50000</b>			<b>Émulsifiant</b>	<b>Proposition de la deuxième circulaire :</b> Adopter à 5000mg/kg; avec la note 348 (Seul ou en combinaison : esters de sorbitane des acides gras (SIN 473), Oligoesters de saccharose de type I et de type II (SIN 473a) et sucroglycérides (SIN 474) <b>UE, FoodDrinkEurope, IADSA, RU:</b> Soutiennent la proposition	Adopter à 20000 mg/kg; avec la note 348 (Seul ou en combinaison : esters de sorbitane des acides gras (SIN 473), Oligoesters de saccharose de type I et de type II (SIN 473a) et sucroglycérides (SIN 474)
TARTRATES	334, 335(ii), 337	BPF	45	4	Régulateur d'acidité, Eg/kg sel émulsifiant, séquestrant, stabilisant	<b>Proposition de la deuxième circulaire :</b> Requier des informations sur les niveaux d'emploi. <b>Brésil:</b> Soutient l'adoption d'un niveau d'emploi numérique autorisé en tant qu'acidulant dans les compléments alimentaires (liquides et solides), avec une LM de 0.20g/100mL ou 100mg, et SIN 335ii est autorisé en tant que régulateur d'acidité dans les compléments alimentaires (liquides uniquement), avec une LM de 0.5g/100mL. <b>UE, Chili:</b> Soutiennent la requête d'informations sur les niveaux d'emploi. <b>IADSA:</b> Des niveaux jusqu'à 5000 mg/kg ont été reportés pour être utilisés dans les compléments alimentaires. SIN 334, 335(ii) et 337 sont utilisés en tant qu'additifs primaires et additifs dans les nutriments	Adopte à 5000 mg/kg

Additif	SIN	Limite maximale (mg/kg)	Notes	Étape/ Adoptée	Catégorie fonctionnelle SIN	Proposition de la deuxième circulaire /Observations du GTE	Proposition finale du GTE
						<p><b>RU:</b> Soutient la proposition uniquement si la LM est établie</p>	
TOCOPHÉROLS	307a, b, c	150		4	Antioxydant	<p><b>Proposition de la deuxième circulaire :</b> Adopter à 300 mg/kg avec la nouvelle note "A l'exception d'un emploi à 6,000 mg/kg, seul ou en combinaison, sur la base de l'huile de poisson ou teneur en huile algale."</p> <p><b>Brésil:</b> Autorisé dans les compléments alimentaires avec la LM suivante: Liquides: 307 et 307b: 0.03g/100mL (300mg/L).</p> <p>Aimerait effectuer la correction suivante: "Dans la législation brésilienne, le tocophérol est autorisé en tant qu'antioxydant dans les compléments alimentaires avec la LM suivante: Solides: 307: 0.15g/100g (1500mg/kg et non 150 mg/kg) 307b 0.2g/100g (2000mg/kg et non 200mg/kg)</p> <p><b>Canada:</b> Soutient la justification du Brésil Note que les huiles de poisson en tant qu'ingrédient alimentaire sont autorisées pour contenir jusqu'à 6,000 mg/kg de tocophérol (voir FC 02.1.3 "Saindoux, suif, huiles de poisson et autres graisses animales," Note 358) Suggère qu'une nouvelle note soit ajoutée de "A l'exception d'un emploi à 6,000 mg/kg sur la base de l'huile de poisson ou teneur en huile algale."</p> <p><b>UE, FoodDrinkEurope:</b> Soutiennent la proposition</p> <p><b>EU Specialty Food Ingredients:</b> un niveau d'emploi raisonnable pour les compléments alimentaires est de 1000 mg/kg pour prendre en compte la diversité des compléments alimentaires et la susceptibilité de divers</p>	Adopter à 2000 mg/kg avec la nouvelle note "A l'exception d'un emploi à 6,000 mg/kg, seul ou en combinaison, sur la base de l'huile de poisson ou teneur en huile algale."

Additif	SIN	Limite maximale (mg/kg)	Notes	Étape/ Adoptée	Catégorie fonctionnelle SIN	Proposition de la deuxième circulaire /Observations du GTE	Proposition finale du GTE
						<p>composants dans un complément alimentaire contre la dégradation oxydative.</p> <p><b>GOED:</b> Soutient l'adoption avec une nouvelle note pour la proposition de la deuxième circulaire; toutefois, vu que la norme des huiles de poisson adoptée par CAC40 n'inclut pas les huiles algales, est-ce que les huiles algales devraient être incluses dans la note? GOED n'est pas opposé à son inclusion, mais soulève la question dans des buts de clarification</p> <p><b>IADSA:</b> Des niveaux utilisés allant jusqu'à 1500 à 2000 mg/kg ont été reportés pour être utilisés dans les compléments alimentaires. IADSA soutient la recommandation révisée du Brésil. IADSA propose d'adopter la proposition de la 2ème circulaire à 2000 mg/kg avec la nouvelle note "A l'exception d'un emploi à 6 000 mg/kg, seul ou en combinaison, sur la base de l'huile de poisson ou la teneur en huile algale." <b>RU:</b> Soutient la proposition uniquement pour la LM = 150 mg/kg</p>	

**Catégorie d'aliments n° 14.0. Boissons, à l'exclusion des produits laitiers**

Normes de produits correspondantes: Aucune

Additif	SIN	Limite maximale (mg/kg)	Notes	Étape/ Adoptée	Catégorie fonctionnelle SIN	Il n'existe pas de dispositions à l'étude dans cette catégorie d'aliments; Inclus à titre d'information uniquement.

**Catégorie d'aliments n° 14.1 boissons non-alcoolisées ("douces")**

**Normes de produits correspondantes:** Aucune

Additif	SIN	Limite maximale (mg/kg)	Notes	Étape/ Adoptée	Catégorie fonctionnelle SIN	Il n'existe pas de dispositions à l'étude dans cette catégorie d'aliments; Inclus à titre d'information uniquement.
---------	-----	-------------------------	-------	----------------	-----------------------------	---

**Catégorie d'aliments n°. 14.1.1. (Eaux)**

Approche horizontale (FA/45 CRD2 Annexe IV FA/46 CRD 2 Annexe II): L'emploi des régulateurs d'acidité, des émulsifiants, des stabilisateurs et des épaississants n'est pas justifié sur une base générale.

**Normes de produits correspondantes:** Aucune

Additif	SIN	Limite maximale (mg/kg)	Notes	Étape/ Adoptée	Catégorie fonctionnelle SIN	Il n'existe pas de dispositions à l'étude dans cette catégorie d'aliments; Inclus à titre d'information uniquement.
---------	-----	-------------------------	-------	----------------	-----------------------------	---

**Catégorie d'aliments n°. 14.1.2 (Jus de fruits et de légumes)**

Approche horizontale (FA/45 CRD2 Annexe IV FA/46 CRD 2 Annexe II): L'emploi de ES&T est justifié sur une base générale du cas par cas L'emploi des émulsifiants, des stabilisateurs et des épaississants n'est pas justifié sur une base générale.

**Normes de produits correspondantes:** Aucune, **247-2005** correspond aux sous-catégories 14.1.2.1 & 14.1.2.3

Additif	SIN	Limite maximale (mg/kg)	Notes	Étape/ Adoptée	Catégorie fonctionnelle SIN	Proposition de la deuxième circulaire /Observations du GTE	Proposition finale du GTE
PECTINES	440	3000		2	Émulsifiant, agent gélifiant, agent d'enrobage, stabilisateur, épaississant	<b>Proposition de la deuxième circulaire :</b> Interrompre. Déplacer vers les sous-catégories pour examen  <b>EU, ICBA, ICGM,A, RU:</b> Soutiennent l'interruption; soutient le déplacement vers les sous catégories pour examen.	La recommandation actuelle dans les sous-catégories est dans l'attente d'une réponse de CCPFV conformément à



Additif	SIN	Limite maximale (mg/kg)	Notes	Étape/ Adoptée	Catégorie fonctionnelle SIN	Proposition de la deuxième circulaire /Observations du GTE	Proposition finale du GTE
							REP17/FA para 14(ii)
CARBOXYMÉTHYL CELLULOSE SODIQUE ( GOMME DE CELLULOSE)	466	2000		2	Agent de charge, émulsifiant, agent raffermissant, agent gélifiant, agent d'enrobage, humectant, stabilisateur, épaississant.	<b>Proposition de la deuxième circulaire :</b> Interrompre. Déplacer vers les sous catégories pour examen  <b>EU, ICBA, ICGM,A, RU:</b> Soutiennent l'interruption; soutient le déplacement vers les sous catégories pour examen.	La recommandation actuelle dans les sous-catégories est dans l'attente d'une réponse de CCPFV conformément à REP17/FA para 14(ii)
GOMME XANTHANE	415	3000		2	Émulsifiant, agent moussant, stabilisateur, épaississant	<b>Proposition de la deuxième circulaire :</b> Interrompre. Déplacer vers les sous catégories pour examen  <b>EU, ICBA, ICGM,A, RU:</b> Soutiennent l'interruption; soutient le déplacement vers les sous-catégories pour examen.	La recommandation actuelle dans les sous-catégories est dans l'attente d'une réponse de CCPFV conformément à REP17/FA para 14(ii)

#### Catégories d'aliments n° 14.1.2.1 (Jus de fruits)

**Approche horizontale (FA/45 CRD2 Annexe IV FA/46 CRD 2 Annexe II):** L'emploi des régulateurs d'acidité, des émulsifiants, des stabilisateurs et des épaississants est justifié sur la base du cas par cas.

**Normes de produits correspondantes: 247-2005:** autorise les additifs alimentaires dans les tableaux 1 et 2 et répertorie également les auxiliaires technologiques spécifiques

Additif	SIN	Limite maximale (mg/kg)	Notes	Étape/ Adoptée	Catégorie fonctionnelle SIN	Proposition de la deuxième circulaire /Observations du GTE	Proposition finale du GTE
LACTATE DE CALCIUM	327	1200	336	2	Régulateur d'acidité, Sel émulsifiant, Agent affermissant, Agent de	<b>Proposition de la deuxième circulaire :</b> Requier davantage d'informations sur la justification pour un emploi – régulateurs	En débattre ultérieurement; les régulateurs d'acidité du

Additif	SIN	Limite maximale (mg/kg)	Notes	Étape/ Adoptée	Catégorie fonctionnelle SIN	Proposition de la deuxième circulaire /Observations du GTE	Proposition finale du GTE
					traitement de la farine, épaississant	<p>d'acidité justifiés sur la base du cas par cas non répertorié dans CS 247-2005</p> <p><b>Chili:</b> Soutient de requérir davantage d'informations sur la justification pour un emploi – régulateurs d'acidité justifiés sur la base du cas par cas non répertorié dans CS 247-200</p> <p><b>UE, Suisse, RU:</b> Ne souscrivent pas à l'emploi d'un additif non naturellement présent dans le jus du au changement potentiel dans la caractéristique du jus.</p> <p><b>ICBA, Inde:</b> Soutiennent l'adoption en tant que régulateur d'acidité (sa DJA n'est pas spécifié)</p> <p><b>ICGMA:</b> Soutient l'adoption en tant que régulateur d'acidité à 1200 mg/kg Niveau d'emploi maximal</p> <p>Lactate de calcium SIN 327, est inclus dans le tableau 3 de la NGAA et a reçu une DJA du JECFA de "NON RESTREINT", 1974. L'emploi du lactate de calcium en tant que régulateur d'acidité dans les jus de fruits, en particulier les jus de fruits au citron, fournit un certain nombre d'avantages pour assister dans les jus acceptés par le consommateur produisant. L'ion de calcium fournit un tampon potentiel excellent. L'emploi du lactate de calcium fournit le bénéfice additionnel d'aide pour empêcher le brunissage associé à la production des jus de fruits, de citron en particulier. Son emploi autorise le consommateur les jus de fruits acceptés et préférés, en particulier les jus de citron.</p> <p><b>IFU, Pologne:</b> Les observations de l'Association polonaise de producteurs de jus (KUPS) Nous ne soutenons pas l'adoption. Nous voyons uniquement le besoin technologique pour utiliser cet additif avec l'addition de la gomme gellane. Le KUPS est opposé à l'emploi de la gomme gellane par conséquent nous ne voyons pas de besoin technologique pour l'emploi du lactate de calcium. L'approbation de cet additif contredit les exigences les exigences de la qualité et d'authenticité établie dans la norme</p>	tableau 3 multiple sont adoptés dans cette catégorie d'aliments à des BPF

Additif	SIN	Limite maximale (mg/kg)	Notes	Étape/ Adoptée	Catégorie fonctionnelle SIN	Proposition de la deuxième circulaire /Observations du GTE	Proposition finale du GTE
						générale Codex pour les jus de fruits et nectars (CODEX STAN 247-2005).	
GOMME GELLANE	418	200	336	2	Agent d'enrobage, stabilisateur	<p><b>Proposition de la deuxième circulaire :</b> Dans l'attente d'une réponse de CCPFV conformément à REP17/FA para 14(ii)</p> <p><b>UE:</b> accepte le maintien de la disposition dans l'attente d'une réponse de CCPFV. Toutefois l'UE maintient son opinion que cet additif est nécessaire et justifié et que son emploi pourrait affecter la caractéristique du produit et induire le consommateur en erreur.</p> <p><b>ICBA:</b> Soutient l'adoption immédiate en tant que stabilisateur à un niveau maximal d'emploi de 1000 mg/kg.</p> <p>ICBA note que la justification de l'emploi technologique a été fournie antérieurement, les observations de l'ICBA à la première circulaire et CRD8 de CCFA 49 (IFAC). En ayant des options multiples pour les stabilisants dans les jus de fruits autorisent une innovation plus grande pour se conformer aux attentes et demandes des consommateurs. La gomme gellane fournit une stabilisation excellente et la suspension des particules ne confère pas un arôme ou un goût lorsqu'elle est utilisée en tant que stabilisateur dans les jus de fruits. La gomme gellane n'a pas de DJA numérique NON DETERMINEE, un niveau d'emploi maximal de 1000 mg/kg est requis. Un retard ultérieur sur cette disposition dans l'attente d'une réponse de CCPFV aura un impact négatif sur le commerce. Il est probable que le CCPFV ne se rencontrera pas prochainement et probablement n'aura pas de réponse pendant un certain temps après sa prochaine réunion.</p> <p><b>ICGMA:</b> Bien que l'CGMA puisse accepter la recommandation de la 2ème circulaire dans l'esprit d'un consensus, nous notons la justification technologique soutenant qu'un emploi a été fourni. Nous restons extrêmement concernés par le fait que le maintien de cette disposition dans l'attente d'une réponse du CCPFV (qui</p>	Dans l'attente d'une réponse de CCPFV conformément à REP17/FA para 14(ii)

Additif	SIN	Limite maximale (mg/kg)	Notes	Étape/ Adoptée	Catégorie fonctionnelle SIN	Proposition de la deuxième circulaire /Observations du GTE	Proposition finale du GTE
						<p>ne s'est pas rencontré au moins depuis trois ans) aura un impact négatif sur le commerce.</p> <p><b>IFU, Pologne, RU, Suisse:</b> sont opposés à l'approbation de ce stabilisant L'approbation de cet additif contredit les exigences les exigences de la qualité et d'authenticité établie dans la norme générale Codex pour les jus de fruits et nectars (CODEX STAN 247-2005). Nous ne voyons pas un besoin technologique.</p>	
CITRATE TRISODIQUE	331 (iii)	500	336	2	Régulateur d'acidité, émulsifiant, sel, séquestrant, stabilisant	<p><b>Proposition de la deuxième circulaire :</b> Dans l'attente d'une réponse de CCPFV conformément à REP17/FA para 14(ii)</p> <p><b>UE:</b> accepte le maintien de la disposition dans l'attente d'une réponse de CCPFV. Toutefois, l'UE maintient son opinion que cet additif n'est pas nécessaire et justifié.</p> <p><b>ICBA:</b> Soutient l'adoption à un niveau maximal d'emploi de 500 mg/kg.</p> <p>ICBA note que la justification de l'emploi technologique a été fourni antérieurement, CCFA 46<sup>ème</sup> Réunion du rapport de la NGAA. Il est probable que le CCPFV ne se rencontrera pas prochainement et probablement n'aura pas de réponse pendant un certain temps après sa prochaine réunion.</p> <p><b>ICGMA:</b> Bien que l'ICGMA puisse accepter la recommandation de la 2<sup>ème</sup> circulaire dans l'esprit d'un consensus, nous notons la justification technologique soutenant qu'un emploi a été fourni. Nous restons extrêmement concernés par le fait que le maintien de cette disposition dans l'attente d'une réponse du CCPFV (qui ne s'est pas rencontré au moins depuis trois ans) aura un impact négatif sur le commerce.</p> <p><b>IFU, Pologne, RU, Suisse:</b> sont opposés à l'approbation de cet épaississant L' approbation de cet additif contredit les exigences les exigences de la qualité et d'authenticité établi dans la norme</p>	Dans l'attente d'une réponse de CCPFV conformément à REP17/FA para 14(ii)

Additif	SIN	Limite maximale (mg/kg)	Notes	Étape/ Adoptée	Catégorie fonctionnelle SIN	Proposition de la deuxième circulaire /Observations du GTE	Proposition finale du GTE
						générale Codex pour les jus de fruits et nectars (CODEX STAN 247-2005). Nous ne voyons pas un besoin technologique.	
PECTINES	440	3000			Émulsifiant, agent gélifiant, agent d'enrobage, stabilisateur, épaississant	<p><b>Proposition de la deuxième circulaire :</b> Dans l'attente d'une réponse de CCPFV conformément à REP17/FA para 14(ii)</p> <p><b>Colombie:</b> L'emploi de la pectine par les BPF est pertinente et pas avec une DMU spécifique</p> <p><b>UE, Pologne, RU, Suisse:</b> Soutiennent la proposition</p> <p><b>FoodDrinkEurope, IFU:</b> Soutient l'emploi de cet épaississant/ stabilisateur</p> <p><b>ICBA:</b> Soutient l'adoption à un niveau maximal d'emploi de 3000 mg/kg.</p> <p>ICBA note que la justification de l'emploi technologique a été fournie antérieurement, les observations de l'ICBA à la première circulaire et CRD8 de CCFA 49 (IFAC). Un délai ultérieur sur cette disposition dans l'attente d'une réponse de CCPFV aura un impact négatif sur le commerce. Il est probable que le CCPFV ne se rencontrera pas prochainement et probablement n'aura pas de réponse pendant un certain temps après sa prochaine réunion.</p> <p><b>ICGMA:</b> Bien que l'ICGMA puisse accepter la recommandation de la 2ème circulaire dans l'esprit d'un consensus, nous notons la justification technologique soutenant qu'un emploi a été fourni. Nous restons extrêmement concernés par le fait que le maintien de cette disposition dans l'attente d'une réponse du CCPFV (qui ne s'est pas rencontré au moins depuis trois ans) aura un impact négatif sur le commerce.</p> <p><b>Japon:</b> Soutient la proposition de la 2ème circulaire; Les pectines sont utilisées dans la reconstitution du jus d'ananas avec de l'eau et des fruits et les jus de fruits et de légumes</p>	Dans l'attente d'une réponse de CCPFV conformément à REP17/FA para 14(ii)

Additif	SIN	Limite maximale (mg/kg)	Notes	Étape/ Adoptée	Catégorie fonctionnelle SIN	Proposition de la deuxième circulaire /Observations du GTE	Proposition finale du GTE
						mélangés en tant que stabilisateur. Le niveau d'emploi maximal est de 3 000 mg/kg.	
<b>CARBOXYMÉTHYL CELLULOSE SODIQUE (GOMME DE CELLULOSE)</b>	466	2000			<b>Agent de charge, émulsifiant, agent raffermissant, agent gélifiant, agent d'enrobage, humectant, stabilisateur, épaississant.</b>	<p><b>Proposition de la deuxième circulaire :</b> Dans l'attente d'une réponse de CCPFV conformément à REP17/FA para 14(ii)</p> <p><b>UE:</b> accepte le maintien de la disposition dans l'attente d'une réponse de CCPFV. Toutefois l'UE maintient son avis que cet additif n'est pas nécessaire et justifié et que son emploi pourrait affecter la caractéristique du produit et induire le consommateur en erreur.</p> <p><b>ICGMA:</b> Bien que l'ICGMA puisse accepter la recommandation de la 2ème circulaire dans l'esprit d'un consensus, nous notons la justification technologique soutenant qu'un emploi a été fourni. Nous restons extrêmement concernés par le fait que le maintien de cette disposition dans l'attente d'une réponse du CCPFV (qui ne s'est pas rencontré au moins depuis trois ans) aura un impact négatif sur le commerce.</p> <p><b>ICBA:</b> Soutient l'adoption à un niveau maximal d'emploi de 2000 mg/kg.</p> <p>ICBA note que la justification de l'emploi technologique a été fourni antérieurement, CCFA 46<sup>ème</sup> Réunion du rapport de la NGAA. Il est probable que le CCPFV ne se rencontrera pas prochainement et probablement n'aura pas de réponse pendant un certain temps après sa prochaine réunion.</p> <p><b>IFU, Pologne, RU, Suisse:</b> sont opposés à l'approbation de ce stabilisant/épaississant. L'approbation de cet additif contredit les exigences les exigences de la qualité et d'authenticité établi dans la norme générale Codex pour les jus de fruits et nectars (CODEX STAN 247-2005). Nous ne voyons pas un besoin technologique.</p>	Dans l'attente d'une réponse de CCPFV conformément à REP17/FA para 14(ii)
<b>GOMME XANTHANE</b>	415	3000			<b>Émulsifiant, agent moussant,</b>	<b>Proposition de la deuxième circulaire :</b> Dans l'attente d'une réponse de CCPFV conformément à REP17/FA para 14(ii)	Dans l'attente d'une réponse de CCPFV

Additif	SIN	Limite maximale (mg/kg)	Notes	Étape/ Adoptée	Catégorie fonctionnelle SIN	Proposition de la deuxième circulaire /Observations du GTE	Proposition finale du GTE
					stabilisateur, épaississant	<p><b>UE:</b> accepte le maintien de la disposition dans l'attente d'une réponse de CCPFV. Toutefois l'UE maintient son avis que cet additif n'est pas nécessaire et justifié et que son emploi pourrait affecter la caractéristique du produit et induire le consommateur en erreur.</p> <p><b>UE Specialty Food Ingredients, ICBA:</b> soutiennent l'adoption immédiate.</p> <p><b>ICBA:</b> Soutient l'adoption à un niveau maximal d'emploi de 3000 mg/kg.</p> <p>ICBA note que la justification de l'emploi technologique a été fournie antérieurement, les observations de l'ICBA à la première circulaire et CRD8 de CCFA 49 (IFAC). Il est probable que le CCPFV ne se rencontrera pas prochainement et probablement n'aura pas de réponse pendant un certain temps après sa prochaine réunion.</p> <p><b>ICGMA:</b> Bien que l'ICGMA puisse accepter la recommandation de la 2ème circulaire dans l'esprit d'un consensus, nous notons la justification technologique soutenant qu'un emploi a été fourni. Nous restons extrêmement concernés par le fait que le maintien de cette disposition dans l'attente d'une réponse du CCPFV (qui ne s'est pas rencontré au moins depuis trois ans) aura un impact négatif sur le commerce.</p> <p><b>IFU, Pologne, RU, Suisse:</b> sont opposés à l'approbation de ce stabilisant/épaississant. L'approbation de cet additif contredit les exigences de la qualité et d'authenticité établi dans la norme générale Codex pour les jus de fruits et nectars (CODEX STAN 247-2005). Nous ne voyons pas un besoin technologique.</p>	conformément à REP17/FA para 14(ii)

**Approche horizontale (FA/45 CRD2 Annexe IV FA/46 CRD 2 Annexe II):** L'emploi des régulateurs d'acidité est justifié dans cette FC sur une base générale , les émulsifiants, les stabilisateurs et les épaississants ne sont pas justifiés dans cette catégorie d'aliments sur une base générale.

**Normes de produits correspondantes:** Aucune

Additif	SIN	Limite maximale (mg/kg)	Notes	Étape/ Adoptée	Catégorie fonctionnelle SIN	Proposition de la deuxième circulaire /Observations du GTE	Proposition finale du GTE
PECTINES	440	3000			Émulsifiant, agent gélifiant, agent d'enrobage, stabilisateur, épaississant	<p><b>Proposition de la deuxième circulaire :</b> Dans l'attente d'une réponse de CCPFV conformément à REP17/FA para 14(ii)</p> <p><b>Brésil, UE, Suisse, RU:</b> Soutiennent la proposition</p> <p><b>Colombie:</b> L'emploi de la pectine par les BPF est pertinente et pas avec une DMU spécifique</p> <p><b>FoodDrinkEurope, IFU, Pologne:</b> Soutiennent l'emploi de cet épaississant/ stabilisateur</p> <p><b>ICBA:</b> Soutient l'adoption à un niveau maximal d'emploi de 3000 mg/kg.</p> <p>ICBA note que la justification de l'emploi technologique a été fournie antérieurement, les observations de l'ICBA à la première circulaire et CRD8 de CCFA 49 (IFAC). Il est probable que le CCPFV ne se rencontrera pas prochainement et probablement n'aura pas de réponse pendant un certain temps après sa prochaine réunion.</p> <p><b>ICGMA:</b> Bien que l'ICGMA puisse accepter la recommandation de la 2ème circulaire dans l'esprit d'un consensus, nous notons la justification technologique soutenant qu'un emploi a été fourni. Nous restons extrêmement concernés par le fait que le maintien de cette disposition dans l'attente d'une réponse du CCPFV (qui ne s'est pas rencontré au moins depuis trois ans) aura un impact négatif sur le commerce.</p> <p><b>Japon:</b> Soutient la proposition de la 2<sup>ème</sup> circulaire. Les pectines sont utilisées dans les jus de fruits et de légumes mélangés en tant que stabilisateur.</p>	Dans l'attente d'une réponse de CCPFV conformément à REP17/FA para 14(ii)



Additif	SIN	Limite maximale (mg/kg)	Notes	Étape/ Adoptée	Catégorie fonctionnelle SIN	Proposition de la deuxième circulaire /Observations du GTE	Proposition finale du GTE
						Le niveau d'emploi maximal est de 3 000 mg/kg. <b>Proposition de la deuxième circulaire</b> : Adopte	
PHOSPHATES	338; 339(i)-(iii); 340(i)-(iii); 341(i)-(iii); 342(i),(ii); 343(i)-(iii); 450(i)-(iii),(v)-(vii); 451(i),(ii); 452(i)-(v); 542	1000	33	7	Régulateur de l'acidité, antioxydant, séquestrant	<p><b>Colombie</b>: Additif utilisé par l'industrie alimentaire en tant qu'acide, acidulant et régulateur alcalinisant au moyen de BPF</p> <p><b>UE, RU, Suisse</b> : ne soutiennent pas la proposition</p> <p><b>ICBA</b>: Soutient l'adoption à un niveau maximal d'emploi de 1000 mg/kg.</p> <p>ICBA note que la justification de l'emploi technologique a été fourni antérieurement, CCFA 46<sup>ème</sup> Réunion du rapport de la NGAA. Il est probable que le CCPFV ne se rencontrera pas prochainement et probablement n'aura pas de réponse pendant un certain temps après sa prochaine réunion.</p> <p><b>ICGMA, IFAC, Inde, PAPA</b>: Soutiennent les propositions du GTE.</p> <p><b>IFU, Pologne</b>: s'opposent à la proposition. Si le phosphate doit augmenter l'emploi des benzoates alors ils ne sont pas approuvés pour l'emploi dans le jus de légumes. Nous nous opposons par conséquent à l'approbation de l'addition du phosphate. L'approbation de cet additif contredit les exigences les exigences de la qualité et d'authenticité établi dans la norme générale Codex pour les jus de fruits et nectars (CODEX STAN 247-2005). Nous ne voyons pas un besoin technologique. Nous ne pensons pas qu'une approbation à l'étape 7 est correcte.</p> <p>En outre une addition des phosphates édulcorerait l'AIJN correspondante du modèle de référence du Code d'usages de façon considérable par conséquent interférant avec les résultats de l'analyse d'authenticité.</p>	Adopte
TARTRATES	334, 335(ii), 337	4000	45	7	Régulateur de l'acidité, antioxydant,	<b>Proposition de la deuxième circulaire</b> : Adopte	Adopte

Additif	SIN	Limite maximale (mg/kg)	Notes	Étape/ Adoptée	Catégorie fonctionnelle SIN	Proposition de la deuxième circulaire /Observations du GTE	Proposition finale du GTE
					exhausteur de goût, séquestrant	<p><b>Colombie:</b> Additif utilisé par l'industrie alimentaire en tant qu'acide, régulateur d'acidité et acidulant avec DMU de 3g / kg</p> <p><b>UE:</b> pour une certaine cohérence, CCPFV devrait être consulté.</p> <p><b>ICBA:</b> Soutient l'adoption immédiate à un niveau maximal d'emploi de 4000 mg/kg.</p> <p>Soutient la proposition du GTE basée sur une approche horizontale.</p> <p><b>ICGMA, Inde, Indonésie:</b> soutiennent l'adoption</p> <p><b>IFU, Pologne, RU, Suisse:</b> Nous nous opposons à l'emploi du tartrate dans le jus de légume. Les tartrates sont uniquement approuvés dans les jus de fruits en tant que régulateur d'acidité pour les jus de raisins uniquement. Voir notes 128 et 129. L'acide tartrique n'est pas prédominant dans les jus de légumes par conséquent nous ne voyons pas le besoin technologique d'adopter l'emploi des tartrates. L'approbation de cet additif contredit les exigences de la qualité et d'authenticité établi dans la norme générale Codex pour les jus de fruits et nectars (CODEX STAN 247-2005). Nous ne pensons pas qu'une approbation à l'étape 7 est correcte.</p>	
<b>CARBOXYMÉTHYL CELLULOSE SODIQUE (GOMME DE CELLULOSE)</b>	466	2000			<b>Agent de charge, émulsifiant, agent raffermissant, agent gélifiant, agent d'enrobage, humectant, stabilisateur, épaississant.</b>	<p><b>Proposition de la deuxième circulaire :</b> Requiert des informations supplémentaires sur l'emploi et une justification technologique</p> <p><b>Chili, UE:</b> Souscrivent à la requête d'information additionnelle</p> <p><b>ICBA:</b> Soutient l'adoption à un niveau maximal d'emploi de 2000 mg/kg.</p> <p>Le carboxyméthylcellulose sodique SIN 466, (CMC) est compris dans le tableau 3 de la NGAA et a reçu une DJA du JECFA de "NON SPECIFIÉE, 1989. Le développement et la distribution des jus de légumes du consommateur peut être un défi à cause de l'instabilité des solides tels que la pulpe et les protéines.</p>	Dans l'attente d'une réponse de CCPFV conformément à REP17/FA para 14(ii)

Additif	SIN	Limite maximale (mg/kg)	Notes	Étape/ Adoptée	Catégorie fonctionnelle SIN	Proposition de la deuxième circulaire /Observations du GTE	Proposition finale du GTE
						<p>L'emploi de CMC seul ou en combinaison avec d'autres stabilisateurs comme la pectine, la gomme gellane ou la gomme guar dans les jus de légume afin d'empêcher la stratification. L'emploi du CMC autorise l'innovation technologique et la plus grande disponibilité du consommateur des jus de légumes acceptés à travers le spectre de la place du marché global. La justification technologique a également été approuvée antérieurement. CCFA 46ème Réunion du Rapport de la NGAA.</p> <p><b>ICGMA:</b> Bien que l'ICGMA puisse accepter la recommandation de la 2ème circulaire dans l'esprit d'un consensus, nous notons la justification technologique soutenant qu'un emploi a été fourni. Nous restons extrêmement concernés par le fait que le maintien de cette disposition dans l'attente d'une réponse du CCPFV (qui ne s'est pas rencontré au moins depuis trois ans) aura un impact négatif sur le commerce.</p> <p><b>IFU, Pologne, Suisse, RU:</b> KUPS est opposé à l'approbation de ce stabilisateur/épaississant L' approbation de cet additif contredit les exigences les exigences de la qualité et d'authenticité établie dans la norme générale Codex pour les jus de fruits et nectars (CODEX STAN 247-2005). Nous ne voyons pas un besoin technologique.</p>	
<b>GOMME XANTHANE</b>	<b>415</b>	<b>3000</b>			<b>Émulsifiant, agent moussant, stabilisateur, épaississant</b>	<p><b>Proposition de la deuxième circulaire :</b> Dans l'attente d'une réponse de CCPFV conformément à REP17/FA para 14(ii)</p> <p><b>UE:</b> Accepte le maintien dans l'attente d'une réponse de CCPFV.</p> <p><b>L'UE des ingrédients de spécialité alimentaires</b> soutient l'adoption</p> <p><b>ICBA:</b> Soutient l'adoption à un niveau maximal d'emploi de 3000 mg/kg.</p>	Dans l'attente d'une réponse de CCPFV conformément à REP17/FA para 14(ii)

Additif	SIN	Limite maximale (mg/kg)	Notes	Étape/ Adoptée	Catégorie fonctionnelle SIN	Proposition de la deuxième circulaire /Observations du GTE	Proposition finale du GTE
						<p>ICBA note que la justification de l'emploi technologique a été fournie antérieurement, les observations de l'ICBA à la première circulaire et CRD8 de CCFA 49 (IFAC). Il est probable que le CCPFV ne se rencontrera pas prochainement et probablement n'aura pas de réponse pendant un certain temps après sa prochaine réunion.</p> <p><b>ICGMA:</b> Bien que l'ICGMA puisse accepter la recommandation de la 2ème circulaire dans l'esprit d'un consensus, nous notons la justification technologique soutenant qu'un emploi a été fourni. Nous restons extrêmement concernés par le fait que le maintien de cette disposition dans l'attente d'une réponse du CCPFV (qui ne s'est pas rencontré au moins depuis trois ans) aura un impact négatif sur le commerce.</p> <p><b>IFU, Pologne, Suisse, RU:</b> KUPS est opposé à l'approbation de ce stabilisateur/épaississant L' approbation de cet additif contredit les exigences les exigences de la qualité et d'authenticité établie dans la norme générale Codex pour les jus de fruits et nectars (CODEX STAN 247-2005). Nous ne voyons pas un besoin technologique.</p>	

#### **Catégorie d'aliments n° 14.1.2.3. Concentrés de jus de fruits**

**Approche horizontale: (FA/45 CRD2 Annexe IV FA/46 CRD 2 Annexe II):** Les régulateurs d'acidité, les émulsifiants, les stabilisateurs et les épaississants : sur la base du cas par cas.

**Normes de produits correspondantes: 247-2005:** autorise les agents anti-moussants, les agents clarifiants, les auxiliaires de filtration, les agents floculants, les préparations enzymatiques et les gaz d'emballage.

Additif	SIN	Limite maximale (mg/kg)	Notes	Étape/ Adoptée	Catégorie fonctionnelle SIN	Proposition de la deuxième circulaire /Observations du GTE	Proposition finale du GTE
PECTINES	440	3000			Émulsifiant, agent gélifiant, agent d'enrobage, stabilisateur, épaississant	<p><b>Proposition de la deuxième circulaire</b> : Dans l'attente d'une réponse de CCPFV conformément à REP17/FA para 14(ii)</p> <p><b>UE, Suisse</b>: Soutiennent la proposition</p> <p><b>FoodDrinkEurope, IFU, Pologne</b>: Soutiennent l'emploi de cet épaississant/ stabilisateur</p> <p><b>ICBA</b>: Soutient l'adoption à un niveau maximal d'emploi de 3000 mg/kg.</p> <p>ICBA note que la justification de l'emploi technologique a été fournie antérieurement, les observations de l'ICBA à la première circulaire et CRD8 de CCFA 49 (IFAC). Il est probable que le CCPFV ne se rencontrera pas prochainement et probablement n'aura pas de réponse pendant un certain temps après sa prochaine réunion.</p> <p><b>ICGMA</b>: Bien que l'ICGMA puisse accepter la recommandation de la 2ème circulaire dans l'esprit d'un consensus, nous notons la justification technologique soutenant qu'un emploi a été fourni. Nous restons extrêmement concernés par le fait que le maintien de cette disposition dans l'attente d'une réponse du CCPFV (qui ne s'est pas rencontré au moins depuis trois ans) aura un impact négatif sur le commerce.</p> <p><b>RU</b>: Ne soutient pas la proposition. Il n'existe pas de justification technologique. Cette proposition devrait être interrompue. L'emploi de ces additifs alimentaires dans cette catégorie d'aliments pourrait induire les consommateurs en erreur.</p>	Dans l'attente d'une réponse de CCPFV conformément à REP17/FA para 14(ii)
CARBOXYMÉTHYL CELLULOSE SODIQUE (GOMME DE CELLULOSE)	466	2000			Agent de charge, émulsifiant, agent raffermissant, agent gélifiant, agent d'enrobage, humectant,	<p><b>Proposition de la deuxième circulaire</b> : Dans l'attente d'une réponse de CCPFV conformément à REP17/FA para 14(ii)</p> <p><b>UE</b>: Accepte le maintien dans l'attente d'une réponse de CCPFV.</p>	Dans l'attente d'une réponse de CCPFV conformément à REP17/FA para 14(ii)

Additif	SIN	Limite maximale (mg/kg)	Notes	Étape/ Adoptée	Catégorie fonctionnelle SIN	Proposition de la deuxième circulaire /Observations du GTE	Proposition finale du GTE
					stabilisateur, épaississant.	<p><b>ICBA:</b> Soutient l'adoption à un niveau maximal d'emploi de 2000 mg/kg.</p> <p>ICBA note que la justification de l'emploi technologique a été fourni antérieurement, CCFA 46<sup>ème</sup> Réunion du rapport de la NGAA. Il est probable que le CCPFV ne se rencontrera pas prochainement et probablement n'aura pas de réponse pendant un certain temps après sa prochaine réunion.</p> <p><b>ICGMA:</b> Bien que l'ICGMA puisse accepter la recommandation de la 2<sup>ème</sup> circulaire dans l'esprit d'un consensus, nous notons la justification technologique soutenant qu'un emploi a été fourni. Nous restons extrêmement concernés par le fait que le maintien de cette disposition dans l'attente d'une réponse du CCPFV (qui ne s'est pas rencontré au moins depuis trois ans) aura un impact négatif sur le commerce.</p> <p><b>IFU, Pologne:</b> se sont opposés à l'approbation de ce stabilisant/cet épaississant L'approbation de cet additif contredit les exigences les exigences de la qualité et d'authenticité établie dans la norme générale Codex pour les jus de fruits et nectars (CODEX STAN 247-2005). Nous ne voyons pas un besoin technologique.</p> <p><b>RU:</b> Ne soutient pas la proposition. Il n'existe pas de justification technologique. Cette proposition devrait être interrompue. L'emploi de ces additifs alimentaires dans cette catégorie d'aliments pourrait induire les consommateurs en erreur.</p> <p><b>Suisse :</b> Ne souscrit pas à l'emploi d'un additif non naturellement présent dans le jus du au changement potentiel dans la caractéristique du jus.</p>	
GOMME XANTHANE	415	3000			Émulsifiant, agent moussant, stabilisateur, épaississant	<b>Proposition de la deuxième circulaire :</b> Dans l'attente d'une réponse de CCPFV conformément à REP17/FA para 14(ii)	Dans l'attente d'une réponse de CCPFV conformément à REP17/FA para 14(ii)

Additif	SIN	Limite maximale (mg/kg)	Notes	Étape/ Adoptée	Catégorie fonctionnelle SIN	Proposition de la deuxième circulaire /Observations du GTE	Proposition finale du GTE
						<p><b>UE:</b> Accepte le maintien dans l'attente d'une réponse de CCPFV.</p> <p><b>L'UE des ingrédients de spécialité alimentaires</b> soutient l'adoption</p> <p><b>ICBA:</b> Soutient l'adoption à un niveau maximal d'emploi de 3000 mg/kg.</p> <p>ICBA note que la justification de l'emploi technologique a été fournie antérieurement, les observations de l'ICBA à la première circulaire et CRD8 de CCFA 49 (IFAC). Il est probable que le CCPFV ne se rencontrera pas prochainement et probablement n'aura pas de réponse pendant un certain temps après sa prochaine réunion.</p> <p><b>ICGMA:</b> Bien que l'ICGMA puisse accepter la recommandation de la 2ème circulaire dans l'esprit d'un consensus, nous notons la justification technologique soutenant qu'un emploi a été fourni. Nous restons extrêmement concernés par le fait que le maintien de cette disposition dans l'attente d'une réponse du CCPFV (qui ne s'est pas rencontré au moins depuis trois ans) aura un impact négatif sur le commerce.</p> <p><b>IFU, Pologne, RU, Suisse:</b> se sont opposés à l'approbation de ce stabilisant/cet épaississant. L'approbation de cet additif contredit les exigences les exigences de la qualité et d'authenticité établie dans la norme générale Codex pour les jus de fruits et nectars (CODEX STAN 247-2005). Nous ne voyons pas un besoin technologique.</p>	

#### **Catégorie d'aliments n° 14.1.2.4. Concentrés de jus de légumes**

**Approche horizontale (FA/45 CRD2 Annexe IV FA/46 CRD 2 Annexe II):** L'emploi des régulateurs d'acidité est justifié dans cette catégorie d'aliments sur une base générale. Les émulsifiants, les stabilisateurs et les épaississants ne sont pas justifiés dans cette catégorie d'aliments sur une base générale.

**Normes de produits correspondantes:** Aucune

Additif	SIN	Limite maximale (mg/kg)	Notes	Étape/ Adoptée	Catégorie fonctionnelle SIN	Proposition de la deuxième circulaire /Observations du GTE	Proposition finale du GTE
PECTINES	440	3000			Émulsifiant, agent gélifiant, agent d'enrobage, stabilisateur, épaississant	<p><b>Proposition de la deuxième circulaire :</b> Dans l'attente d'une réponse de CCPFV conformément à REP17/FA para 14(ii)</p> <p><b>Colombie:</b> L'emploi de la pectine par les BPF est pertinente et pas avec une DMU spécifique</p> <p><b>UE, Suisse:</b> Soutiennent la proposition</p> <p><b>FoodDrinkEurope, IFU, Pologne:</b> soutiennent l'adoption</p> <p><b>ICBA:</b> Soutient l'adoption à un niveau maximal d'emploi de 3000 mg/kg.</p> <p>ICBA note que la justification de l'emploi technologique a été fournie antérieurement, les observations de l'ICBA à la première circulaire et CRD8 de CCFA 49 (IFAC). Il est probable que le CCPFV ne se rencontrera pas prochainement et probablement n'aura pas de réponse pendant un certain temps après sa prochaine réunion.</p> <p><b>ICGMA:</b> Bien que l'ICGMA puisse accepter la recommandation de la 2ème circulaire dans l'esprit d'un consensus, nous notons la justification technologique soutenant qu'un emploi a été fourni. Nous restons extrêmement concernés par le fait que le maintien de cette disposition dans l'attente d'une réponse du CCPFV (qui ne s'est pas rencontré au moins depuis trois ans) aura un impact négatif sur le commerce.</p> <p><b>RU:</b> Ne soutient pas la proposition. Il n'existe pas de justification technologique. Cette proposition devrait être interrompue. L'emploi de ces additifs alimentaires dans cette catégorie d'aliments pourrait induire les consommateurs en erreur.</p>	Dans l'attente d'une réponse de CCPFV conformément à REP17/FA para 14(ii)
PHOSPHATES	338; 339(i)-(iii); 340(i)-	1000	33 & 127	7	Régulateur de l'acidité, antioxydant, séquestrant	<p><b>Proposition de la deuxième circulaire :</b> Adopte</p> <p><b>UE:</b> pour une certaine cohérence, CCPFV devrait être consulté.</p>	Adopte



Additif	SIN	Limite maximale (mg/kg)	Notes	Étape/ Adoptée	Catégorie fonctionnelle SIN	Proposition de la deuxième circulaire /Observations du GTE	Proposition finale du GTE
	(iii); 341(i)- (iii); 342(i),(ii) ; 343(i)- (iii); 450(i)- (iii),(v)- (vii); 451(i),(ii) ; 452(i)- (v); 542					<p><b>Colombie:</b> Additif utilisé par l'industrie alimentaire en tant qu'acide, acidulant et régulateur alcalinisant au moyen de BPF</p> <p><b>ICBA:</b> Soutient l'adoption à un niveau maximal d'emploi de 1000 mg/kg.</p> <p>Les ingrédients à base de phosphate peuvent aider à améliorer la durée de vie des boissons via une action de séquestration. En outre, la fonction de régulateur d'acide d'un certain nombre d'ingrédients à base de phosphates peut aider à fournir un goût croustillant piquant et contribue à la rétention de l'acide ascorbique intrinsèque. En ayant des options multiples pour les ingrédients à base de phosphate pour un emploi dans les jus de légume autorisent une plus grande flexibilité et innovation pour se conformer aux attentes et demandes des consommateurs. Une DJMT de groupe JECFA de 70 mg/kg pc (as P) soutient le niveau d'emploi maximal de 1000 ppm.</p> <p><b>ICGMA, IFAC, Inde PAPA:</b> soutiennent la proposition du GTE.</p> <p><b>IFU, Pologne, RU, Suisse:</b> Nous nous opposons à cette proposition. Si l'emploi du phosphate doit augmenter l'emploi des benzoates alors ils ne sont pas approuvés pour l'emploi dans les concentrés du jus de légumes. Nous nous opposons par conséquent à l'approbation de l'addition du phosphate. L'approbation de cet additif contredit les exigences les exigences de la qualité et d'authenticité établie dans la norme générale Codex pour les jus de fruits et nectars (CODEX STAN 247-2005).</p> <p>Nous ne pensons pas qu'une approbation à l'étape 7 est correcte. En outre une addition des phosphates édulcorerait l'AIJN correspondante du modèle de référence du Code d'usages de façon considérable par conséquent interférant avec les résultats de l'analyse d'authenticité.</p>	
<b>CARBOXYMÉTHYL CELLULOSE</b>	<b>466</b>	<b>2000</b>			<b>Agent de charge, émulsifiant, agent</b>	<b>Proposition de la deuxième circulaire : Adopte</b>	Dans l'attente d'une réponse de CCPFV

Additif	SIN	Limite maximale (mg/kg)	Notes	Étape/ Adoptée	Catégorie fonctionnelle SIN	Proposition de la deuxième circulaire /Observations du GTE	Proposition finale du GTE
SODIQUE (GOMME DE CELLULOSE)					raffermissant, agent gélifiant, agent d'enrobage, humectant, stabilisateur, épaississant.	<p><b>Colombie:</b> Soutient l'adoption à un niveau maximal pour les catégories fonctionnelles répertoriées</p> <p><b>UE:</b> Accepte le maintien dans l'attente d'une réponse de CCPFV.</p> <p><b>ICGMA:</b> Bien que l'ICGMA puisse accepter la recommandation de la 2ème circulaire dans l'esprit d'un consensus, nous notons la justification technologique soutenant qu'un emploi a été fourni. Nous restons extrêmement concernés par le fait que le maintien de cette disposition dans l'attente d'une réponse du CCPFV (qui ne s'est pas rencontré au moins depuis trois ans) aura un impact négatif sur le commerce.</p> <p><b>ICBA:</b> Soutient l'adoption à un niveau maximal d'emploi de 2000 mg/kg.</p> <p>ICBA note que la justification de l'emploi technologique a été fourni antérieurement, CCFA 46<sup>ème</sup> Réunion du rapport de la NGAA.</p> <p><b>IFU, Pologne, RU, Suisse:</b> se sont opposés à l'approbation de ce stabilisant/cet épaississant L' approbation de cet additif contredit les exigences les exigences de la qualité et d'authenticité établie dans la norme générale Codex pour les jus de fruits et nectars (CODEX STAN 247-2005). Nous ne voyons pas un besoin technologique.</p>	conformément à REP17/FA para 14(ii)
TARTRATES	334, 335(ii), 337	4000	45	7	Régulateur de l'acidité, antioxydant, exhausteur de goût, séquestrant	<p><b>Proposition de la deuxième circulaire :</b> Adopte</p> <p><b>Colombie:</b> Additif utilisé par l'industrie alimentaire avec les fonctions technologiques en tant qu'acidifiant, régulateur d'acidité et acidulant avec DMU de 3g / kg</p> <p><b>UE:</b> pour une certaine cohérence, CCPFV devrait être consulté.</p>	Adopte

Additif	SIN	Limite maximale (mg/kg)	Notes	Étape/ Adoptée	Catégorie fonctionnelle SIN	Proposition de la deuxième circulaire /Observations du GTE	Proposition finale du GTE
						<p><b>ICBA:</b> Soutient l'adoption à un niveau maximal d'emploi de 4000 mg/kg.</p> <p>ICBA soutient la proposition du GTE basée sur une approche horizontale.</p> <p><b>ICGMA, Inde:</b> soutiennent l'adoption</p> <p><b>IFU, Pologne, RU, Suisse:</b> Nous ne comprenons pas la recommandation d'approuver l'emploi des tartrates. Les tartrates sont uniquement approuvés dans les jus de fruits en tant que régulateur d'acidité pour les jus de raisins uniquement. Voir notes 128 et 129. L'acide tartrique n'est pas prédominant dans les jus de légumes par conséquent nous ne voyons pas le besoin technologique d'adopter l'emploi des tartrates. L'approbation de cet additif contredit les exigences les exigences de la qualité et d'authenticité établie dans la norme générale Codex pour les jus de fruits et nectars (CODEX STAN 247-2005). Nous ne pensons pas qu'une approbation à l'étape 7 est correcte.</p>	
GOMME XANTHANE	415	3000			Émulsifiant, agent moussant, stabilisateur, épaississant	<p><b>Proposition de la deuxième circulaire :</b> Dans l'attente d'une réponse de CCPFV conformément à REP17/FA para 14(ii)</p> <p><b>Colombie:</b> Soutient l'adoption à un niveau maximal pour les catégories fonctionnelles répertoriées</p> <p><b>UE:</b> Accepte le maintien dans l'attente d'une réponse de CCPFV.</p> <p><b>L'UE des ingrédients de spécialité alimentaires</b> soutient l'adoption</p> <p><b>ICBA:</b> Soutient l'adoption à un niveau maximal d'emploi de 3000 mg/kg.</p>	Dans l'attente d'une réponse de CCPFV conformément à REP17/FA para 14(ii)

Additif	SIN	Limite maximale (mg/kg)	Notes	Étape/ Adoptée	Catégorie fonctionnelle SIN	Proposition de la deuxième circulaire /Observations du GTE	Proposition finale du GTE
						<p>ICBA note que la justification de l'emploi technologique a été fournie antérieurement, les observations de l'ICBA à la première circulaire et CRD8 de CCFA 49 (IFAC). Il est probable que le CCPFV ne se rencontrera pas prochainement et probablement n'aura pas de réponse pendant un certain temps après sa prochaine réunion.</p> <p><b>ICGMA:</b> Bien que l'ICGMA puisse accepter la recommandation de la 2ème circulaire dans l'esprit d'un consensus, nous notons la justification technologique soutenant qu'un emploi a été fourni. Nous restons extrêmement concernés par le fait que le maintien de cette disposition dans l'attente d'une réponse du CCPFV (qui ne s'est pas rencontré au moins depuis trois ans) aura un impact négatif sur le commerce.</p> <p><b>IFU, Pologne, RU, Suisse:</b> sont opposés à l'approbation de ce stabilisant/épaississant. L'approbation de cet additif contredit les exigences les exigences de la qualité et d'authenticité établie dans la norme générale Codex pour les jus de fruits et nectars (CODEX STAN 247-2005). Nous ne voyons pas un besoin technologique.</p>	

**Catégorie d'aliments n°. 14.1.3 Nectars de fruits et de légumes**

**Approche horizontale (FA/45 CRD2 Annexe IV FA/46 CRD 2 Annexe II):** AR: sur la base du cas par cas, ES&T ne sont pas justifiés dans cette catégorie d'aliments sur une base générale.

**Normes de produits correspondantes:** Aucune, 247-2005 correspond aux sous-catégories 14.1.3.1 & 14.1.3.3

Additif	SIN	Limite maximale (mg/kg)	Notes	Étape/ Adoptée	Catégorie fonctionnelle SIN	Proposition de la deuxième circulaire /Observations du GTE	Proposition de la 2ème circulaire:	Proposition finale du GTE
PECTINES	440	3000		2	Émulsifiant, agent gélifiant, agent d'enrobage, stabilisateur, épaississant	<b>Proposition de la deuxième circulaire :</b> Interrompre. Déplacer vers les sous catégories pour examen <b>Colombie, UE, ICBA, ICGMA, RU:</b> soutiennent le déplacement vers les sous catégories pour examen <b>Chine:</b> Autorisé dans cette FC à des BPF.		La recommandation dans les sous-catégories est dans l'attente d'une réponse de CCPFV conformément à REP17/FA para 14(ii)
GOMME XANTHANE	445	3000		2	Émulsifiant, agent moussant, stabilisateur, épaississant	<b>Proposition de la deuxième circulaire :</b> Interrompre. Déplacer vers les sous catégories pour examen <b>Chine:</b> Autorisé dans cette FC à des BPF. <b>EU, ICBA, ICGMA, Indonésie, RU:</b> Soutiennent le déplacement; soutient l'interruption		La recommandation dans les sous-catégories est dans l'attente d'une réponse de CCPFV conformément à REP17/FA para 14(ii)

**Catégories d'aliments n° 14.1.3.1 Nectar de fruit**

**Approche horizontale (FA/45 CRD2 Annexe IV FA/46 CRD 2 Annexe II):** AR et ES&T: sur la base du cas par cas

**Normes de produits correspondantes: 247-2005:** autorise les agents anti-moussants, les agents clarifiants, les auxiliaires de filtration, les agents floculants, les préparations enzymatiques et les gaz d'emballage.

Additif	SIN	Limite maximale (mg/kg)	Notes	Étape/ Adoptée	Catégorie fonctionnelle SIN	Proposition de la deuxième circulaire /Observations du GTE	Proposition finale du GTE
PECTINES	440	3000			Émulsifiant, agent gélifiant, agent d'enrobage, stabilisateur, épaississant	<b>Proposition de la deuxième circulaire :</b> Dans l'attente d'une réponse de CCPFV conformément à REP17/FA para 14(ii) <b>Colombie:</b> L'emploi de la pectine par les BPF est pertinente et pas avec une DMU spécifique <b>UE, Suisse, RU:</b> Soutiennent la proposition	Dans l'attente d'une réponse de CCPFV conformément à REP17/FA para 14(ii)

Additif	SIN	Limite maximale (mg/kg)	Notes	Étape/ Adoptée	Catégorie fonctionnelle SIN	Proposition de la deuxième circulaire /Observations du GTE	Proposition finale du GTE
						<p><b>ICBA:</b> Soutient l'adoption à un niveau maximal d'emploi de 3000 mg/kg.</p> <p>ICBA note que la justification de l'emploi technologique a été fournie antérieurement, les observations de l'ICBA à la première circulaire et CRD8 de CCFA 49 (IFAC). Il est probable que le CCPFV ne se rencontrera pas prochainement et probablement n'aura pas de réponse pendant un certain temps après sa prochaine réunion.</p> <p><b>ICGMA:</b> Bien que l'ICGMA puisse accepter la recommandation de la 2ème circulaire dans l'esprit d'un consensus, nous notons la justification technologique soutenant qu'un emploi a été fourni. Nous restons extrêmement concernés par le fait que le maintien de cette disposition dans l'attente d'une réponse du CCPFV (qui ne s'est pas rencontré au moins depuis trois ans) aura un impact négatif sur le commerce.</p> <p><b>IFU</b> <b>FoodDrinkEurope, Pologne:</b> soutiennent l'adoption</p>	
<b>GOMME XANTHANE</b>	415	3000			<b>Émulsifiant, agent moussant, stabilisateur, épaississant</b>	<p><b>Proposition de la deuxième circulaire :</b> Dans l'attente d'une réponse de CCPFV conformément à REP17/FA para 14(ii)</p> <p><b>UE:</b> Accepte le maintien dans l'attente d'une réponse de CCPFV.</p> <p><b>L'UE des ingrédients de spécialité alimentaires</b> soutient l'adoption</p> <p><b>ICBA:</b> Soutient l'adoption à un niveau maximal d'emploi de 3000 mg/kg.</p>	Dans l'attente d'une réponse de CCPFV conformément à REP17/FA para 14(ii)

Additif	SIN	Limite maximale (mg/kg)	Notes	Étape/ Adoptée	Catégorie fonctionnelle SIN	Proposition de la deuxième circulaire /Observations du GTE	Proposition finale du GTE
						<p>ICBA note que la justification de l'emploi technologique a été fournie antérieurement, les observations de l'ICBA à la première circulaire et CRD8 de CCFA 49 (IFAC). Un délai ultérieur sur cette disposition dans l'attente d'une réponse de CCPFV aura un impact négatif sur le commerce. Dans de nombreux pays y compris l'Australie, le Brésil, le Chili, la Chine, la Colombie, l'Équateur, l'Égypte, le Japon, le Nigeria, le Pakistan, le Pérou, les Philippines autorisent actuellement l'addition de nectars de fruits. Il est probable que le CCPFV ne se rencontrera pas prochainement et probablement n'aura pas de réponse pendant un certain temps après sa prochaine réunion.</p> <p><b>ICGMA:</b> Bien que l'ICGMA puisse accepter la recommandation de la 2ème circulaire dans l'esprit d'un consensus, nous notons la justification technologique soutenant qu'un emploi a été fourni. Nous restons extrêmement concernés par le fait que le maintien de cette disposition dans l'attente d'une réponse du CCPFV (qui ne s'est pas rencontré au moins depuis trois ans) aura un impact négatif sur le commerce.</p> <p><b>IFU, Pologne, RU, Suisse:</b> sont opposés à l'approbation de ce stabilisant/épaississant. L'approbation de cet additif contredit les exigences les exigences de la qualité et d'authenticité établie dans la norme générale Codex pour les jus de fruits et nectars (CODEX STAN 247-2005). Nous ne voyons pas un besoin technologique.</p>	

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

**Approche horizontale (FA/45 CRD2 Annexe IV FA/46 CRD 2 Annexe II):** AR: justifié dans cette FC sur une base générale; ES&T: sur la base du cas par cas

**Normes de produits correspondantes:** Aucune

Additif	SIN	Limite maximale (mg/kg)	Notes	Étape/ Adoptée	Catégorie fonctionnelle SIN	Proposition de la deuxième circulaire /Observations du GTE	Proposition finale du GTE
PECTINES	440	3000			Émulsifiant, agent gélifiant, agent d'enrobage, stabilisateur, épaississant	<p><b>Proposition de la deuxième circulaire :</b> Dans l'attente d'une réponse de CCPFV conformément à REP17/FA para 14(ii)</p> <p><b>Colombie:</b> L'emploi de la pectine par les BPF est pertinente et pas avec une DMU spécifique</p> <p><b>UE, Suisse, RU:</b> Soutiennent la proposition</p> <p><b>FoodDrinkEurope, IFU, Pologne:</b> Soutiennent l'emploi de cet épaississant/ stabilisateur</p> <p><b>ICBA:</b> Soutient l'adoption à un niveau maximal d'emploi de 3000 mg/kg.</p> <p>ICBA note que la justification de l'emploi technologique a été fournie antérieurement, les observations de l'ICBA à la première circulaire et CRD8 de CCFA 49 (IFAC). Il est probable que le CCPFV ne se rencontrera pas prochainement et probablement n'aura pas de réponse pendant un certain temps après sa prochaine réunion.</p> <p><b>ICGMA:</b> Bien que l'ICGMA puisse accepter la recommandation de la 2ème circulaire dans l'esprit d'un consensus, nous notons la justification technologique soutenant qu'un emploi a été fourni. Nous restons extrêmement concernés par le fait que le maintien de cette disposition dans l'attente d'une réponse du CCPFV (qui ne s'est pas rencontré au moins depuis trois ans) aura un impact négatif sur le commerce.</p>	Dans l'attente d'une réponse de CCPFV conformément à REP17/FA para 14(ii)
PHOSPHATES	338; 339(i)-(iii); 340(i)-(iii); 341(i)-(iii); 342(i),(ii); 343(i)-	1000	33	7	Régulateur de l'acidité, antioxydant, séquestrant	<p><b>Proposition de la deuxième circulaire :</b> Adoptée en tant qu'approche horizontale</p> <p><b>Colombie:</b> Additif utilisé par l'industrie alimentaire en tant qu'acide, acidulant et régulateur alcalinisant au moyen de BPF</p> <p><b>UE:</b> pour une certaine cohérence, CCPFV devrait être consulté.</p>	Adopte



Additif	SIN	Limite maximale (mg/kg)	Notes	Étape/ Adoptée	Catégorie fonctionnelle SIN	Proposition de la deuxième circulaire /Observations du GTE	Proposition finale du GTE
	(iii); 450(i)- (iii),(v)- (vii); 451(i),(ii) ; 452(i)- (v); 542					<p><b>ICBA:</b> Soutient l'adoption à un niveau maximal d'emploi de 1000 mg/kg.</p> <p>Les ingrédients à base de phosphate peuvent aider à améliorer la durée de vie des boissons via une action de séquestration. En outre, la fonction de régulateur d'acide d'un certain nombre d'ingrédients à base de phosphates peut aider à fournir un goût croustillant piquant et contribue à la rétention de l'acide ascorbique intrinsèque. En ayant des options multiples pour les ingrédients à base de phosphate pour un emploi dans les jus de légume autorisent une plus grande flexibilité et innovation pour se conformer aux attentes et demandes des consommateurs. Une DJMT de groupe JECFA de 70 mg/kg pc (as P) soutient le niveau d'emploi maximal de 1000 ppm.</p> <p><b>IFAC, ICGMA, Inde, PAPA,:</b> soutiennent l'adoption</p> <p><b>IFU, Pologne, RU, Suisse:</b> sont opposés à l'emploi des phosphates. Si la proposition est d'augmenter l'emploi des benzoates alors ils ne sont pas approuvés pour l'emploi dans le nectar de légumes. Nous nous opposons par conséquent à l'approbation de l'addition du phosphate. L'approbation de cet additif contredit les exigences de la qualité et d'authenticité établie dans la norme générale Codex pour les jus de fruits et nectars (CODEX STAN 247-2005).</p> <p>Nous ne pensons pas qu'une approbation à l'étape 7 est correcte. En outre une addition des phosphates édulcorerait l'AIJN correspondante du modèle de référence du Code d'usages de façon considérable par conséquent interférant avec les résultats de l'analyse d'authenticité.</p>	
TARTRATES	334, 335(ii), 337	1600	45	7	Régulateur de l'acidité, antioxydant, exhausteur de goût, séquestrant	<p><b>Proposition de la deuxième circulaire :</b> adopte à 3000 mg/kg</p> <p><b>Colombie:</b> Additif utilisé par l'industrie alimentaire avec les fonctions technologiques en tant qu'acidifiant, régulateur d'acidité et acidulant avec DMU de 3g / kg</p>	Adopte à 4000 mg/kg

Additif	SIN	Limite maximale (mg/kg)	Notes	Étape/ Adoptée	Catégorie fonctionnelle SIN	Proposition de la deuxième circulaire /Observations du GTE	Proposition finale du GTE
						<p><b>UE, RU:</b> pour une certaine cohérence, CCPFV devrait être consulté.</p> <p><b>ICBA:</b> Soutient l'adoption à un niveau maximal d'emploi de 4000 mg/kg.</p> <p>Les tartrates peuvent fournir des avantages de goût à travers la régulation de l'acide. ICBA soutient l'inclusion de tous les tartrates répertoriés. En ayant des options multiples pour les ingrédients à base de tartrate pour un emploi dans les concentrés pour les nectars de légume autorisent une plus grande flexibilité et innovation pour se conformer aux attentes et demandes des consommateurs. Une DJA de groupe du JECFA de 30 mg/kg pc pour l'acide tartrique et ses sels de sodium, potassium et potassium sodium soutient le niveau maximal d'emploi de 4000 ppm. En outre les produits peuvent être déjà sur la place du marché global utilisant les tartrates jusqu'à 4000 ppm.</p> <p><b>ICGMA, Inde:</b> Soutiennent l'adoption.</p> <p><b>IFU, Pologne, Suisse:</b> sont opposés à la proposition. Les tartrates sont uniquement approuvés dans les jus de fruits en tant que régulateur d'acidité pour les jus de raisins uniquement. Voir notes 128 et 129. L'acide tartrique n'est pas prédominant dans les jus de légumes par conséquent nous ne voyons pas le besoin technologique d'adopter l'emploi des tartrates. L'approbation de cet additif contredit les exigences les exigences de la qualité et d'authenticité établie dans la norme générale Codex pour les jus de fruits et nectars (CODEX STAN 247-2005). Nous ne pensons pas qu'une approbation à l'étape 7 est correcte.</p>	
<b>GOMME XANTHANE</b>	415	3000			<b>Émulsifiant, agent moussant, stabilisateur, épaississant</b>	<p><b>Proposition de la deuxième circulaire :</b> Dans l'attente d'une réponse de CCPFV conformément à REP17/FA para 14(ii)</p> <p><b>Colombie:</b> Soutient l'adoption à un niveau maximal pour les catégories fonctionnelles répertoriées</p>	Dans l'attente d'une réponse de CCPFV conformément à REP17/FA para 14(ii)

Additif	SIN	Limite maximale (mg/kg)	Notes	Étape/ Adoptée	Catégorie fonctionnelle SIN	Proposition de la deuxième circulaire /Observations du GTE	Proposition finale du GTE
						<p><b>UE, RU:</b> Acceptent le maintien dans l'attente d'une réponse de CCPFV.</p> <p><b>L'UE des ingrédients de spécialité alimentaires</b> soutient l'adoption</p> <p><b>ICBA:</b> Soutient l'adoption immédiate à un niveau maximal d'emploi de 3000 mg/kg.</p> <p>ICBA note que la justification de l'emploi technologique a été fournie antérieurement, les observations de l'ICBA à la première circulaire et CRD8 de CCFA 49 (IFAC). Il est probable que le CCPFV ne se rencontrera pas prochainement et probablement n'aura pas de réponse pendant un certain temps après sa prochaine réunion.</p> <p><b>ICGMA:</b> Bien que l'ICGMA puisse accepter la recommandation de la 2ème circulaire dans l'esprit d'un consensus, nous notons la justification technologique soutenant qu'un emploi a été fourni. Nous restons extrêmement concernés par le fait que le maintien de cette disposition dans l'attente d'une réponse du CCPFV (qui ne s'est pas rencontré au moins depuis trois ans) aura un impact négatif sur le commerce.</p> <p><b>IFU, Pologne, Suisse:</b> sont opposés à l'approbation de ce stabilisant/épaississant. L' approbation de cet additif contredit les exigences de la qualité et d' authenticité établie dans la norme générale Codex pour les jus de fruits et nectars (CODEX STAN 247-2005). Nous ne voyons pas un besoin technologique.</p>	

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

**Approche horizontale (FA/45 CRD2 Annexe IV FA/46 CRD 2 Annexe II):** AR et ES&T: sur la base du cas par cas

**Normes de produits correspondantes: 247-2005:** autorise les agents anti-moussants, les agents clarifiants, les auxiliaires de filtration, les agents floculants, les préparations enzymatiques et les gaz d'emballage.

Additif	SIN	Limite maximale (mg/kg)	Notes	Étape/ Adoptée	Catégorie fonctionnelle SIN	Proposition de la deuxième circulaire /Observations du GTE	Proposition finale du GTE
PECTINES	440	3000			Émulsifiant, agent gélifiant, agent d'enrobage, stabilisateur, épaississant	<p><b>Proposition de la deuxième circulaire :</b> Dans l'attente d'une réponse de CCPFV conformément à REP17/FA para 14(ii)</p> <p><b>Colombie:</b> L'emploi de la pectine par les BPF est pertinente et pas avec une DMU spécifique</p> <p><b>UE, FoodDrinkEurope, IFU, Pologne, RU, Suisse:</b> Soutiennent la proposition</p> <p><b>ICBA:</b> Soutient l'adoption immédiate à un niveau maximal d'emploi de 3000 mg/kg.</p> <p>ICBA note que la justification de l'emploi technologique a été fournie antérieurement, les observations de l'ICBA à la première circulaire et CRD8 de CCFA 49 (IFAC). Il est probable que le CCPFV ne se rencontrera pas prochainement et probablement n'aura pas de réponse pendant un certain temps après sa prochaine réunion.</p> <p><b>ICGMA:</b> Bien que l'ICGMA puisse accepter la recommandation de la 2ème circulaire dans l'esprit d'un consensus, nous notons la justification technologique soutenant qu'un emploi a été fourni. Nous restons extrêmement concernés par le fait que le maintien de cette disposition dans l'attente d'une réponse du CCPFV (qui ne s'est pas rencontré au moins depuis trois ans) aura un impact négatif sur le commerce.</p>	Dans l'attente d'une réponse de CCPFV conformément à REP17/FA para 14(ii)
GOMME XANTHANE	415	3000			Émulsifiant, agent moussant, stabilisateur, épaississant	<p><b>Proposition de la deuxième circulaire :</b> Dans l'attente d'une réponse de CCPFV conformément à REP17/FA para 14(ii)</p> <p><b>Colombie:</b> Soutient l'adoption à un niveau maximal pour les catégories fonctionnelles répertoriées</p> <p><b>UE:</b> Soutient le maintien dans l'attente d'une réponse de CCPFV.</p>	Dans l'attente d'une réponse de CCPFV conformément à REP17/FA para 14(ii)

Additif	SIN	Limite maximale (mg/kg)	Notes	Étape/ Adoptée	Catégorie fonctionnelle SIN	Proposition de la deuxième circulaire /Observations du GTE	Proposition finale du GTE
						<p><b><u>L'UE des ingrédients de spécialité alimentaires</u></b> soutient l'adoption</p> <p><b><u>ICGMA:</u></b> Bien que l'ICGMA puisse accepter la recommandation de la 2ème circulaire dans l'esprit d'un consensus, nous notons la justification technologique soutenant qu'un emploi a été fourni. Nous restons extrêmement concernés par le fait que le maintien de cette disposition dans l'attente d'une réponse du CCPFV (qui ne s'est pas rencontré au moins depuis trois ans) aura un impact négatif sur le commerce.</p> <p><b><u>ICBA:</u></b> Soutient l'adoption immédiate à un niveau maximal d'emploi de 3000 mg/kg.</p> <p>ICBA note que la justification de l'emploi technologique a été fournie antérieurement, les observations de l'ICBA à la première circulaire et CRD8 de CCFA 49 (IFAC). Un délai ultérieur sur cette disposition dans l'attente d'une réponse de CCPFV aura un impact négatif sur le commerce. Dans de nombreux pays y compris l'Australie, le Brésil, le Chili, la Chine, la Colombie, l'Équateur, l'Égypte, le Japon, le Nigeria, le Pakistan, le Pérou, les Philippines autorisent actuellement l'addition de nectars de fruits. Il est probable que le CCPFV ne se rencontrera pas prochainement et probablement n'aura pas de réponse pendant un certain temps après sa prochaine réunion.</p> <p><b><u>IFU, Pologne, RU, Suisse:</u></b> sont opposés à l'approbation de ce stabilisant/épaississant. L' approbation de cet additif contredit les exigences les exigences de la qualité et d'authenticité établie dans la norme générale Codex pour les jus de fruits et nectars (CODEX STAN 247-2005). Nous ne voyons pas un besoin technologique.</p>	

**Catégorie d'aliments n° 14.1.3.4. Concentrés de nectars de légumes**

**Approche horizontale (FA/45 CRD2 Annexe IV FA/46 CRD 2 Annexe II):** AR: justifié dans cette FC sur une base générale; ES&T: sur la base du cas par cas

**Normes de produits correspondantes:** Aucune

Additif	SIN	Limite maximale (mg/kg)	Notes	Étape/ Adoptée	Catégorie fonctionnelle SIN	Proposition de la deuxième circulaire /Observations du GTE	Proposition finale du GTE
PECTINES	440	3000			Émulsifiant, agent gélifiant, agent d'enrobage, stabilisateur, épaississant	<p><b>Proposition de la deuxième circulaire :</b> Dans l'attente d'une réponse de CCPFV conformément à REP17/FA para 14(ii)</p> <p><b>Colombie:</b> L'emploi de la pectine par les BPF est pertinente et pas avec une DMU spécifique</p> <p><b>UE, Suisse, RU:</b> Soutiennent la proposition</p> <p><b>L'UE des ingrédients de spécialité alimentaires</b> Aucune raison apparente pour l'emploi de la gomme xanthane en tant qu'agent moussant dans les nectars de fruits.</p> <p><b>ICBA:</b> Soutient l'adoption immédiate à un niveau maximal d'emploi de 3000 mg/kg.</p> <p>ICBA note que la justification de l'emploi technologique a été fournie antérieurement, les observations de l'ICBA à la première circulaire et CRD8 de CCFA 49 (IFAC). Il est probable que le CCPFV ne se rencontrera pas prochainement et probablement n'aura pas de réponse pendant un certain temps après sa prochaine réunion.</p> <p><b>ICGMA:</b> Bien que l'ICGMA puisse accepter la recommandation de la 2ème circulaire dans l'esprit d'un consensus, nous notons la justification technologique soutenant qu'un emploi a été fourni. Nous restons extrêmement concernés par le fait que le maintien de cette disposition dans l'attente d'une réponse du CCPFV (qui ne s'est pas rencontré au moins depuis trois ans) aura un impact négatif sur le commerce.</p> <p><b>IFU, FoodDrinkEurope, Pologne:</b> soutiennent l'adoption</p>	Dans l'attente d'une réponse de CCPFV conformément à REP17/FA para 14(ii)

Additif	SIN	Limite maximale (mg/kg)	Notes	Étape/ Adoptée	Catégorie fonctionnelle SIN	Proposition de la deuxième circulaire /Observations du GTE	Proposition finale du GTE
PHOSPHATES	338; 339(i)-(iii); 340(i)-(iii); 341(i)-(iii); 342(i),(ii); 343(i)-(iii); 450(i)-(iii),(v)-(vii); 451(i),(ii); 452(i)-(v); 542	1000	33 & 127	7	Régulateur de l'acidité, antioxydant, séquestrant	<p><b>Proposition de la deuxième circulaire :</b> Adopte</p> <p><b>UE:</b> pour une certaine cohérence, CCPFV devrait être consulté.</p> <p><b>ICBA:</b> Soutient l'adoption immédiate à un niveau maximal d'emploi de 1000 mg/kg.</p> <p>Les ingrédients à base de phosphate peuvent aider à améliorer la durée de vie des boissons via une action de séquestration. En outre, la fonction de régulateur d'acide d'un certain nombre d'ingrédients à base de phosphates peut aider à fournir un goût croustillant piquant et contribue à la rétention de l'acide ascorbique intrinsèque. En ayant des options multiples pour les ingrédients à base de phosphate pour un emploi dans les jus de légume autorisent une plus grande flexibilité et innovation pour se conformer aux attentes et demandes des consommateurs. Une DJMT de groupe JECFA de 70 mg/kg pc (as P) soutient le niveau d'emploi maximal de 1000 ppm.</p> <p><b>IFAC, ICGMA, PAPA:</b> Soutiennent l'adoption.</p> <p><b>IFU, Pologne, RU, Suisse:</b> s'opposent à la proposition d'employer du phosphate. Si l'emploi du phosphate a l'intention de soutenir la fonctionnalité des benzoates alors les notes 33, 40 et 122 devraient être appliquées. Ceci est conforme à l'approbation dans la catégorie d'aliments 14.1.2.1 Jus de fruits</p>	Adopte
TARTRATES	334, 335(ii), 337	1600	45	7	Régulateur de l'acidité, antioxydant, exhausteur de goût, séquestrant	<p><b>Proposition de la deuxième circulaire :</b> Adopte</p> <p><b>UE:</b> pour une certaine cohérence, CCPFV devrait être consulté.</p> <p><b>ICBA:</b> Soutient l'adoption immédiate à un niveau maximal d'emploi de 4000 mg/kg.</p>	Adopte

Additif	SIN	Limite maximale (mg/kg)	Notes	Étape/ Adoptée	Catégorie fonctionnelle SIN	Proposition de la deuxième circulaire /Observations du GTE	Proposition finale du GTE
						<p>Les tartrates peuvent fournir des avantages de goût à travers la régulation de l'acide. ICBA soutient l'inclusion de tous les tartrates répertoriés. En ayant des options multiples pour les ingrédients à base de tartrate pour un emploi dans les concentrés pour les nectars de légume autorisent une plus grande flexibilité et innovation pour se conformer aux attentes et demandes des consommateurs. Une DJA de groupe du JECFA de 30 mg/kg pc pour l'acide tartrique et ses sels de sodium, potassium et potassium sodium soutient le niveau maximal d'emploi de 4000 ppm.</p> <p><b>ICGMA, Indonésie:</b> Soutiennent l'adoption.</p> <p><b>IFU, Pologne, RU, Suisse:</b> S'opposent à cette proposition. Les tartrates sont uniquement approuvés dans les jus de fruits en tant que régulateur d'acidité pour les jus de raisins uniquement. Voir notes 128 et 129. L'acide tartrique n'est pas prédominant dans les jus de légumes par conséquent nous ne voyons pas le besoin technologique d'adopter l'emploi des tartrates. L'approbation de cet additif contredit les exigences les exigences de la qualité et d'authenticité établi dans la norme générale Codex pour les jus de fruits et nectars (CODEX STAN 247-2005).</p>	
GOMME XANTHANE	415	3000			Émulsifiant, agent moussant, stabilisateur, épaississant	<p><b>Proposition de la deuxième circulaire :</b> Dans l'attente d'une réponse de CCPFV conformément à REP17/FA para 14(ii)</p> <p><b>UE:</b> accepte le maintien de la disposition dans l'attente d'une réponse de CCPFV.</p> <p><b>UE Specialty Food Ingrédients:</b> soutiennent l'adoption immédiate.</p> <p><b>ICGMA:</b> Bien que l'ICGMA puisse accepter la recommandation de la 2ème circulaire dans l'esprit d'un consensus, nous notons la justification technologique soutenant qu'un emploi a été fourni. Nous restons</p>	Dans l'attente d'une réponse de CCPFV conformément à REP17/FA para 14(ii)



Additif	SIN	Limite maximale (mg/kg)	Notes	Étape/ Adoptée	Catégorie fonctionnelle SIN	Proposition de la deuxième circulaire /Observations du GTE	Proposition finale du GTE
						<p>extrêmement concernés par le fait que le maintien de cette disposition dans l'attente d'une réponse du CCPFV (qui ne s'est pas rencontré au moins depuis trois ans) aura un impact négatif sur le commerce.</p> <p><b>ICBA:</b> Soutient l'adoption immédiate à un niveau maximal d'emploi de 3000 mg/kg.</p> <p>ICBA note que la justification de l'emploi technologique a été fournie antérieurement, les observations de l'ICBA à la première circulaire et CRD8 de CCFA 49 (IFAC). Il est probable que le CCPFV ne se rencontrera pas prochainement et probablement n'aura pas de réponse pendant un certain temps après sa prochaine réunion.</p> <p><b>IFU, Pologne, RU, Suisse:</b> sont opposés à l'approbation de ce stabilisant/épaississant. L'approbation de cet additif contredit les exigences les exigences de la qualité et d'authenticité établie dans la norme générale Codex pour les jus de fruits et nectars (CODEX STAN 247-2005). Nous ne voyons pas un besoin technologique.</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**

Normes de produits correspondantes: Aucune

Additif	SIN	Limite maximale (mg/kg)	Notes	Étape/ Adoptée	Catégorie fonctionnelle SIN	Proposition de la deuxième circulaire /Observations du GTE	Proposition finale du GTE
SULFOSUCCINATE DIOCTYLIQUE DE SODIUM	480	10		7	Émulsifiant, humectant	<b>Proposition de la deuxième circulaire :</b> Adopte	Adopte avec la nouvelle note « Pour un emploi dans les boissons à base d'eau

Additif	SIN	Limite maximale (mg/kg)	Notes	Étape/ Adoptée	Catégorie fonctionnelle SIN	Proposition de la deuxième circulaire /Observations du GTE	Proposition finale du GTE
						<p><b>UE:</b> s'oppose – DJA très basse. Un enfant de 20kg atteint la DJA en buvant 200ml. Pas de justification technologique fournie.</p> <p><b>FoodDrinkEurope, ICGMA:</b> soutiennent l'adoption</p> <p><b>ICBA:</b> Soutient l'adoption immédiate à un niveau maximal d'emploi de 10 mg/kg.</p> <p>Le sulfosuccinate de dioctyle et de sodium (DOSS) peut fournir une fonction d'émulsification importante pour les boissons à base d'eau aromatisé aux fruits uniquement. L'acceptation réglementaire restreinte a été octroyée pour un emploi de DOSS dans cette catégorie de boissons. DOSS a été notifié à la FDA des USA en tant que GRAS (GRN6) pour un emploi dans les boissons à base d'eau. Le FDA des USA n'avait pas de questions, <a href="https://www.fda.gov/Food/IngredientsPackagingLabeling/GRAS/NoticeInventory/ucm154917.htm">https://www.fda.gov/Food/IngredientsPackagingLabeling/GRAS/NoticeInventory/ucm154917.htm</a> (Décembre 1998).</p> <p><b>RU:</b> On devrait donner une estimation des risques à cause d'une DJA de 0-0,1 mg/kg pc. Donc un litre de boisson pourrait contenir SIN 480 dans une quantité plus élevée que la DJA.</p>	aromatisé aux fruits uniquement"
MALTOL ÉTHYLIQUE	637	200		7	Exaltateur d'arôme	<p><b>Proposition de la deuxième circulaire :</b> Adopte</p> <p><b>UE:</b> ne soutient pas une LM excessive .Un enfant de 20 kg qui atteindrait la DJA en buvant 200 ml! Utilisé en tant qu'aromatisant ou exhausteur de goût? Justification technologique fournie?</p> <p><b>FoodDrinkEurope, ICGMA:</b> soutiennent l'adoption</p> <p><b>ICBA:</b> Soutient l'adoption immédiate à un niveau maximal d'emploi de 200 mg/kg.</p>	Adopte

Additif	SIN	Limite maximale (mg/kg)	Notes	Étape/ Adoptée	Catégorie fonctionnelle SIN	Proposition de la deuxième circulaire /Observations du GTE	Proposition finale du GTE
						<p>ICBA note que l'emploi de Maltol éthylique en tant qu'aromatisant a été révisé et accepté par le JECFA. L'emploi de l'éthyl-maltol en tant qu'exhausteur de goût ajoutera des avantages technologiques aux boissons y compris FC 14.1.4 en fournissant plus d'options pour les variantes d'arôme acceptables au consommateur. Son emploi et niveau d'emploi en tant qu'exhausteur de goût sera mineur comparé à son emploi et niveau d'emploi en tant qu'aromatisant basé sur ses propriétés sensorielles.</p> <p><b>RU:</b> On devrait donner une estimation des risques à cause d'une DJA de 0-2 mg/kg pc. Donc un litre de boisson pourrait contenir SIN 637 dans une quantité plus élevée que la DJA.</p>	
MALTOL	636	200		7	Exaltateur d'arôme	<p><b>Proposition de la deuxième circulaire :</b> Adopte</p> <p><b>UE:</b> ne soutient pas. Aucune justification distincte de l'affirmation "soutient l'adoption" n'a été fournie. LM excessive .Un enfant de 20 kg qui atteindrait la DJA en buvant 100ml!</p> <p><b>FoodDrinkEurope, ICGMA:</b> soutiennent l'adoption</p> <p><b>ICBA:</b> Soutient l'adoption immédiate à un niveau maximal d'emploi de 200 mg/kg.</p> <p>ICBA note que l'emploi du Maltol en tant qu'aromatisant a été révisé et accepté par le JECFA. L'emploi du maltol en tant qu'exhausteur de goût ajoutera des avantages technologiques aux boissons y compris FC 14.1.4 en fournissant plus d'options pour les variantes d'arôme acceptables au consommateur en intensifiant les attributs d'arôme et de goût. Son emploi et niveau d'emploi en tant qu'exhausteur de goût sera mineur comparé à son emploi et niveau d'emploi en tant qu'aromatisant basé sur ses propriétés sensorielles.</p>	Adopte

Additif	SIN	Limite maximale (mg/kg)	Notes	Étape/ Adoptée	Catégorie fonctionnelle SIN	Proposition de la deuxième circulaire /Observations du GTE	Proposition finale du GTE
						<p><b>RU:</b> On devrait donner une estimation des risques à cause d'une DJA de 0-2 mg/kg pc. Donc un litre de boisson pourrait contenir SIN 636 dans une quantité plus élevée que la DJA.</p>	
ESTERS DE POLYGLYCÉROL D'ACIDES GRAS	475	9000		7	Émulsifiant, stabilisateur	<p><b>Proposition de la deuxième circulaire :</b> Adopte</p> <p><b>Chine, FoodDrinkEurope, ICGMA:</b> soutiennent l'adoption</p> <p><b>UE :</b> S'y oppose fortement. Une LM excessive Un enfant de 20 kg atteint la DJA en buvant 56ml! En outre, L'UE n'est pas convaincue du besoin technologique.</p> <p><b>ICBA:</b> Soutient l'adoption immédiate à un niveau maximal d'emploi de 9000 mg/kg.</p> <p>Les avantages technologiques fournis par les esters de polyglycérol d'acides gras ajouteront à l'aptitude d'innover dans les boissons comprises dans FC 14.1.4 en fournissant plus d'options pour les variantes d'arôme acceptables du consommateur. Une DJA du JECFA de 0-25 mg/kg pc (as P) pour les esters de polyglycérol d'acides gras soutient le niveau d'emploi maximal de 9000 ppm.</p> <p><b>Japon:</b> soutient la proposition de la deuxième circulaire. Les esters de polyglycérol d'acides gras sont utilisés dans l'es boissons lactiques afin d'empêcher la séparation de la crème. Le niveau d'emploi maximal est de 2 000 mg/kg.</p> <p><b>RU:</b> On devrait donner une estimation des risques à cause d'une DJA de 0-25 mg/kg pc. Donc un litre de boisson pourrait contenir SIN 475 dans une quantité plus élevée que la DJA.</p>	Requiert des informations sur les types de produits et niveaux d'emploi dans les sous catégories
ESTERS POLYGLYCÉRIQUES D'ACIDE RICINOLÉIQUE INTERESTÉRIFIÉ	476	5000		7	Émulsifiant	<p><b>Proposition de la deuxième circulaire :</b> Adopte</p> <p><b>UE:</b> ne soutient pas une LM excessive. Un enfant de 20 kg atteint la DJA en buvant 30ml! En outre, L'UE n'est pas convaincue du besoin technologique.</p>	Requiert des informations sur les niveaux d'emploi dans ces sous catégories

Additif	SIN	Limite maximale (mg/kg)	Notes	Étape/ Adoptée	Catégorie fonctionnelle SIN	Proposition de la deuxième circulaire /Observations du GTE	Proposition finale du GTE
						<p><b>FoodDrinkEurope, ICGMA:</b> soutiennent l'adoption</p> <p><b>ICBA:</b> Soutient l'adoption immédiate à un niveau maximal d'emploi de 5000 mg/kg.</p> <p>Les avantages technologiques fournis par les esters de polyglycérol d'acides ricinoléique interestérifié ajouteront à l'aptitude d'innover dans les boissons comprises dans FC 14.1.4 en fournissant plus d'options pour les variantes d'arôme acceptables du consommateur. Une DJA du JECFA de 0-75 mg/kg pc (as P) pour les esters de polyglycérol d'acides gras soutient le niveau d'emploi maximal de 5000 ppm.</p> <p><b>RU:</b> On devrait donner une estimation des risques à cause d'une DJA de 0-7,5 mg/kg pc. Donc un litre de boisson pourrait contenir SIN 476 dans une quantité plus élevée que la DJA.</p>	
STÉARATES DE POLYOXYÉTHYLÈNE	430, 431	500		7	Émulsifiant	<p><b>Proposition de la deuxième circulaire :</b> Adopte</p> <p><b>UE:</b> pas de justification technologique fournie.</p> <p><b>FoodDrinkEurope, ICGMA:</b> soutiennent l'adoption</p> <p><b>ICBA:</b> Soutient l'adoption immédiate à un niveau maximal d'emploi de 500 mg/kg.</p> <p>Les avantages technologiques fournis par les stéarates de polyoxyéthylène ajouteront à l'aptitude d'innover dans les boissons comprises dans FC 14.1.4 en fournissant plus d'options pour les variantes d'arôme acceptables du consommateur. Une DJA du JECFA de 0-25 mg/kg pc comme un total de polyoxyéthylène (8) et (40) stéarates soutient le niveau d'emploi maximal de 500 ppm.</p>	Adopte
ALGINATE DE PROPYLÈNE GLYCOL	405	500		7	Agent de charge, auxiliaire, émulsifiant, agent moussant,	<b>Proposition de la deuxième circulaire :</b> Adopte	Requiert des informations sur les

Additif	SIN	Limite maximale (mg/kg)	Notes	Étape/ Adoptée	Catégorie fonctionnelle SIN	Proposition de la deuxième circulaire /Observations du GTE	Proposition finale du GTE
					agent gélifiant, stabilisateur, épaississant.	<p><b>Chine:</b> Soutient l'adoption, autorise également dans 14.1.4 à 6000</p> <p><b>FoodDrinkEurope, IFAC, Indonésie:</b> soutiennent l'adoption</p> <p><b>UE:</b> Se demande si une justification technologique a été fournie. 33 mg/kg est suffisant</p> <p><b>ICBA:</b> Soutient l'adoption à un niveau maximal d'emploi de 500 mg/kg.</p> <p>L'alginate de propylène glycol peut fournir une émulsification qui ajoutera à l'aptitude d'innover dans les boissons comprises dans FC 14.1.4 en fournissant plus d'options pour les variantes d'arôme acceptables du consommateur. De nombreux pays autorisent son emploi dans les boissons à base d'eau à 500 ppm y compris l'Argentine, le Brésil, le Canada, le Chili, l'Indonésie, le Japon, la Corée, Mexico, le Maroc, les Philippines, la Pologne, la Roumanie, la Russie, la Turquie, et les Etats-Unis. Une DJA du JECFA de 0- 70 mg/kg pc pour l'alginate de propylène glycol soutient le niveau d'emploi maximal de 500 ppm.</p> <p><b>ICGMA:</b> Soutient l'adoption, mais note que les informations qui nous ont été fournies indique que la LM nécessaire pour accomplir l'effet technologique désiré est de 3000 mg/kg et que 500 mg/kg n'est pas suffisant. Requier que la LM soit révisée à 3000 mg/kg.</p> <p><b>Japon:</b> soutient la 2ème proposition; utilisé dans les boissons gazeuses faisant partie de la catégorie d'aliments 14.1.4.1 pour stabiliser la génération de mousse dans le produit final.</p>	niveaux d'emploi dans ces sous catégories
DIACÉTATE DE SODIUM	262(ii)	150		7	Régulateur d'acidité, Conservateur, Séquestrant	<b>Proposition de la deuxième circulaire :</b> Adopte	Adopte

Additif	SIN	Limite maximale (mg/kg)	Notes	Étape/ Adoptée	Catégorie fonctionnelle SIN	Proposition de la deuxième circulaire /Observations du GTE	Proposition finale du GTE
						<p><b>UE:</b> Peut accepter si la justification technologique a été fournie.</p> <p><b>FoodDrinkEurope, ICGMA:</b> soutiennent l'adoption.</p> <p><b>ICBA:</b> Soutient l'adoption à un niveau maximal d'emploi de 150 mg/kg.</p> <p>L'emploi de diacétate de sodium dans certains types de boissons à base d'eau fournit une autre option de préservation pour l'innovation avec un impact restreint sur le goût. Une DJA du JECFA de 0- 15 mg/kg pc pour le diacétate de sodium soutient le niveau d'emploi maximal de 150 ppm.</p>	
ESTERS DE SORBITANE D'ACIDES GRAS	491-495	5000		7	Émulsifiant, stabilisateur	<p><b>Proposition de la deuxième circulaire :</b> Adopte</p> <p><b>Chine:</b> Soutient l'adoption, autorise également dans 14.1.4 à 6000</p> <p><b>FoodDrinkEurope, IFAC, ICGMA:</b> soutiennent l'adoption</p> <p><b>UE:</b> s'oppose. Une LM excessive Un enfant de 20 kg atteindrait la DJA en buvant 100ml En outre, L'UE n'est pas convaincue du besoin technologique.</p> <p><b>ICBA:</b> Soutient l'adoption à un niveau maximal d'emploi de 5000 mg/kg.</p> <p>Les esters de sorbitane des acides gras peuvent fournir une émulsification qui ajoutera à l'aptitude d'innover dans les boissons comprises dans FC 14.1.4 en fournissant plus d'options pour les variantes d'arôme acceptables du consommateur. Souvent les esters de sorbitane des acides gras sont utilisés en combinaison avec d'autres émulsifiants afin de fournir une fonction optimale et donc restreindre les niveaux d'emploi. Un groupe de DJA de 0-25 mg/kg pc comme la somme des esters sorbitane d'acides laurique,</p>	Débat de l'emploi et des niveaux d'emploi dans ces sous catégories

Additif	SIN	Limite maximale (mg/kg)	Notes	Étape/ Adoptée	Catégorie fonctionnelle SIN	Proposition de la deuxième circulaire /Observations du GTE	Proposition finale du GTE
						<p>oléique et stéarique soutient le niveau d'emploi maximal de 5000 ppm.</p> <p><b>RU:</b> On devrait donner une estimation des risques à cause d'une DJA de 0-25 mg/kg pc. Donc un litre de boisson pourrait contenir SIN -495 dans une quantité plus élevée que la DJA.</p>	
LACTYLATES DE STÉARYL	481(i), 482(i)	2000		7	Émulsifiant, agent de traitement de la farine, agent moussant, stabilisateur	<p><b>Proposition de la deuxième circulaire :</b> Adopte</p> <p><b>Chine, FoodDrinkEurope, IFAC:</b> soutiennent l'adoption</p> <p><b>UE, RU:</b> s'opposent aux inquiétudes relatives à l'exposition de sécurité. Les calculs relatifs à l'ingestion indiquent l'excès de la DJA pour cet additif et l'additif n'est pas autorisé dans les boissons aromatisées dans l'UE ( l'emploi est restreint uniquement aux poudres pour la préparation des boissons chaudes respectivement). L'emploi dans les boissons aromatisées sera une addition importante à l'exposition existante. Un enfant de 20kg atteint la DJA en buvant 200ml.</p> <p><b>ICBA:</b> Soutient l'adoption à un niveau maximal d'emploi de 2000 mg/kg.</p> <p>Les lactylates de stéaroyl sont particulièrement utiles dans les boissons en poudre afin de fournir une émulsification après une reconstitution avec de l'eau. La DJA du JECFA 0 – 20 mg/kg pc soutient l'emploi des lactylates de stéaroyles à 2000 ppm.</p> <p><b>ICGMA:</b> Soutient l'adoption, mais note qu'un niveau d'emploi de 5,000 mg/kg est nécessaire pour accomplir l'effet technologique désiré. Nous avons également été conseillés que de nombreux produits existent dans le commerce global à un niveau d'emploi plus élevé et adoptant 2000 mg/kg aurait un impact négatif sur le commerce de ces produits.</p>	Débat de l'emploi et des niveaux d'emploi dans ces sous catégories



Additif	SIN	Limite maximale (mg/kg)	Notes	Étape/ Adoptée	Catégorie fonctionnelle SIN	Proposition de la deuxième circulaire /Observations du GTE	Proposition finale du GTE
TARTRATES	334, 335(ii), 337	5000	45	7	Régulateur de l'acidité, antioxydant, exhausteur de goût, séquestrant	<p><b>Proposition de la deuxième circulaire :</b> Adopte</p> <p><b>Chine, FoodDrinkEurope, ICGMA:</b> soutiennent l'adoption</p> <p><b>UE:</b> est-ce qu'une justification technologique a été fournie? La LM semble excessive (Un enfant de 20 kg atteindra la DJA en buvant 120ml)</p> <p><b>ICBA:</b> Soutient l'adoption à un niveau maximal d'emploi de 5000 mg/kg.</p> <p>Les tartrates procurent de l'innovation en particulier dans les boissons à base de fruits aromatisés en tant que régulateur d'acidité et en procurant un exhausteur de goût et un goût croquant. Une DJA de groupe du JECFA de 30 mg/kg pc pour l'acide tartrique L (+) et ses sels de sodium, potassium et potassium sodium soutient le niveau maximal d'emploi de 5000 ppm.</p> <p><b>Japon: soutient la proposition de la 2ème circulaire.</b> Les tartrates sont utilisés en tant que régulateur d'acidité. Le niveau d'emploi maximal est de 800 mg/kg.</p> <p><b>RU:</b> Ne soutient pas la proposition. La LM est trop élevée.</p>	Adopte
TOCOPHÉROLS	307a, b, c	1000	15	7	Antioxydant	<p><b>Proposition de la deuxième circulaire :</b> adopte à 200 mg/kg</p> <p><b>Chine</b> Soutient l'adoption, autorise également dans 14.1.4 à 2000</p> <p><b>UE, RU :</b> ne soutiennent pas La DJA pourrait être excédée pour les enfants</p> <p><b>ICBA:</b> Soutient l'adoption à un niveau maximal d'emploi de 200 mg/kg.</p>	Adopte à 200 mg/kg

Additif	SIN	Limite maximale (mg/kg)	Notes	Étape/ Adoptée	Catégorie fonctionnelle SIN	Proposition de la deuxième circulaire /Observations du GTE	Proposition finale du GTE
						<p>En tant qu'antioxydant, les tocophérols sont autorisés pour un emploi dans certains types de boissons à base d'eau dans un certain nombre de pays y compris l'Argentine, le Canada, la Chine, la Colombie, l'Indonésie, le Japon, la Corée, Mexico, le Maroc, les Philippines, la Pologne, la Roumanie, la Turquie, les Etats-Unis et le Vietnam. Une DJA de groupe du JECFA de 0,15-2 mg/kg pc pour SIN 307a,b,c, (soutient le niveau d'emploi maximal de 200 ppm.</p> <p><u>ICGMA</u>: Soutient l'adoption à 1 000 mg/kg. 200 mg/kg n'est pas suffisant pour accomplir l'effet technologique désiré et un autre membre a indiqué qu'ils autorisent 2000 mg/kg dans cette catégorie d'aliments dans leurs législations</p> <p><u>Japon</u>: Soutient la proposition d'adopter à 200 mg/kg</p>	

**Catégorie d'aliments n° 14.1.4.1 Boissons aromatisée à base d'eau gazeuse**

Normes de produits correspondantes: Aucune

Additif	SIN	Limite maximale (mg/kg)	Notes	Étape/ Adoptée	Catégorie fonctionnelle SIN	Proposition de la deuxième circulaire /Observations du GTE	Proposition finale du GTE
PROPYLÈNE GLYCOL	1520	3000		7	Émulsifiant, agent d'enrobage, humectant	<p><b>Proposition de la deuxième circulaire</b> : adopte à 1000 mg/kg</p> <p><u>UE</u>: Emploi d'un additif alimentaire secondaire?</p> <p><u>FoodDrinkEurope, ICGMA, RU</u>: soutiennent l'adoption.</p> <p><u>ICBA</u>: Soutient l'adoption à un niveau maximal d'emploi de 1000 mg/kg.</p>	Adopte à 1000 mg/kg

Additif	SIN	Limite maximale (mg/kg)	Notes	Étape/ Adoptée	Catégorie fonctionnelle SIN	Proposition de la deuxième circulaire /Observations du GTE	Proposition finale du GTE
						Une DJA de groupe JECFA de 0- 25 mg/kg pc pour le propylène glycol soutient le niveau d'emploi maximal de 1000 ppm.	
ALGINATE DE PROPYLÈNE GLYCOL	405	500			Agent de charge, auxiliaire, émulsifiant, agent moussant, agent gélifiant, stabilisateur, épaississant.	<u>Voir observations dans FC 14.1.4.</u> <b>Japon:</b> soutient l'adoption. Utilisé dans les boissons gazeuses faisant partie de la catégorie d'aliments 14.1.4.1 pour stabiliser la génération de mousse dans le produit final.	Requiert des informations sur les niveaux d'emploi dans cette sous-catégorie de 14.1.4
ESTERS DE POLYGLYCÉROL D'ACIDES GRAS	475	9000			Émulsifiant, stabilisateur		Requiert des informations sur les niveaux d'emploi dans cette sous-catégorie de 14.1.4
ESTERS POLYGLYCÉRIQUES D'ACIDE RICINOLÉIQUE INTERESTÉRIFIÉ	476	5000			Émulsifiant	<u>Voir observations dans FC 14.1.4.</u>	Requiert des informations sur les niveaux d'emploi dans cette sous-catégorie de 14.1.4
ESTERS DE SORBITANE D'ACIDES GRAS	491-495	5000			Emulsifiant, Stabilisant	<u>Voir observations dans FC 14.1.4.</u>	Requiert des informations sur les niveaux d'emploi dans cette sous-catégorie de 14.1.4
LACTYLATES DE STÉARYL	481(i), 482(i)	2000			Émulsifiant, agent de traitement de la farine, agent moussant, stabilisateur	<u>Voir observations dans FC 14.1.4.</u>	Requiert des informations sur les niveaux d'emploi dans cette sous-catégorie de 14.1.4
Esters de saccharose d'acides gras	473	1000		7	Émulsifiant, agent moussant, agent d'enrobage, stabilisateur	<b>Proposition de la deuxième circulaire :</b> adopte à 1500 mg/kg <b>Chine, FoodDrinkEurope, ICGMA:</b> Soutiennent l'adoption, autorise dans 14.1.4 à 1500	Adopte à 1500 mg/kg

Additif	SIN	Limite maximale (mg/kg)	Notes	Étape/ Adoptée	Catégorie fonctionnelle SIN	Proposition de la deuxième circulaire /Observations du GTE	Proposition finale du GTE
						<p><b>UE, RU:</b> pourquoi cet additif est-il nécessaire? Les boissons aromatisées pourraient toujours être une source importante de l'exposition</p> <p><b>ICBA:</b> Soutient l'adoption à un niveau maximal d'emploi de 1500 mg/kg.</p> <p>Les propriétés de l'émulsification des esters de saccharose d'acides gras autorisent une plus grande innovation dans les boissons aromatisées aux fruits employant des huiles pour les agents aromatisants et particulièrement utiles dans les boissons claires. Une DJA de groupe du JECFA de 0-30 mg/kg pc pour les esters de polyglycérol d'acides gras et les sucroglycérides soutient le niveau d'emploi maximal de 5000 ppm.</p>	
OLIGOESTERS DE SACCHAROSE DE TYPE I ET DE TYPE II	473a.	1000			Émulsifiant, agent d'enrobage, stabilisateur	<p><b>Proposition de la deuxième circulaire :</b> Adopter à 5000 mg/kg Adopter; avec la note 348 (Seul ou en combinaison : esters de sorbitane des acides gras (SIN 473), Oligoesters de saccharose de type I et de type II (SIN 473a) et sucroglycérides (SIN 474)</p> <p><b>UE:</b> S'oppose – inquiétudes relatives à l'exposition ; un enfant de 20kg atteint la DJA en buvant 120 ml. Aucune justification technologique n'a été fournie.</p> <p><b>FoodDrinkEurope, ICGMA:</b> Soutiennent la proposition</p> <p><b>ICBA:</b> Soutient l'adoption avec une limite maximale de 5000 mg/kg avec la note 348.</p> <p>Les produits ont déjà été placés dans de nombreux marchés jusqu'à 5000 ppm. Une DJA de groupe du JECFA de 0-30 mg/kg pc pour les esters de sucrose d'acides gras, les sucroglycérides et les oligoesters de sucrose de type I et de type II soutient le niveau d'emploi maximal de 5000 ppm.</p>	En débattre ultérieurement

Additif	SIN	Limite maximale (mg/kg)	Notes	Étape/ Adoptée	Catégorie fonctionnelle SIN	Proposition de la deuxième circulaire /Observations du GTE	Proposition finale du GTE
						<b>RU:</b> Adopte avec une LM de Proposition de la deuxième circulaire =1000 mg/kg parce que la DJA =0-30 mg/kg .	
<b>SUCROGLYCÉRIDES</b>	474	1000			<b>Émulsifiant</b>	<p><b>Proposition de la deuxième circulaire :</b> Adopter à 5000 mg/kg</p> <p>Adopter; avec la note 348 (Seul ou en combinaison : esters de sorbitane des acides gras (SIN 473), Oligoesters de saccharose de type I et de type II (SIN 473a) et sucroglycérides (SIN 474)</p> <p><b>UE:</b> Inquiétudes relatives à l'exposition ; un enfant de 20kg atteint la DJA en buvant 120 ml. Aucune justification technologique n'a été fournie.</p> <p><b>FoodDrinkEurope, ICGMA, RU:</b> Soutiennent la proposition</p> <p><b>ICBA:</b> Soutient l'adoption avec une limite maximale de 5000 mg/kg avec la note 348.</p> <p>Les produits ont déjà été placés dans de nombreux marchés jusqu'à 5000 ppm. Une DJA de groupe du JECFA de 0-30 mg/kg pc pour les esters de sucrose d'acides gras, les sucroglycérides et les oligoesters de sucrose de type I et de type II soutient le niveau d'emploi maximal de 5000 ppm.</p>	En débattre ultérieurement
<b>TARTRATES</b>	334, 335(ii), 337	5000	45		<b>Régulateur de l'acidité, antioxydant, exhausteur de goût, séquestrant</b>	<u>Voir observations dans FC 14.1.4.</u>	<b>Requiert des informations sur les niveaux d'emploi dans cette sous-catégorie de 14.1.4</b>
<b>TOCOPHÉROLS</b>	307a, b, c	1000	15		<b>Antioxydant</b>	<u>Voir observations dans FC 14.1.4.</u>	<b>Requiert des informations sur les niveaux d'emploi dans cette sous-catégorie de 14.1.4</b>

**Catégorie d'aliments n° 14.1.4.2 Boissons aromatisée à base d'eau, non gazeuses, y compris punchs et poudres du type Kool-aid**

**Normes de produits correspondantes:** Aucune

Additif	SIN	Limite maximale (mg/kg)	Notes	Étape/ Adoptée	Catégorie fonctionnelle SIN	Proposition de la deuxième circulaire /Observations du GTE	Proposition finale du GTE
PROPYLÈNE GLYCOL	1520	3000		7	Émulsifiant, agent d'enrobage, humectant	<p><b>Proposition de la deuxième circulaire :</b> adopte à 1000 mg/kg</p> <p><b>UE:</b> Emploi d'un additif alimentaire secondaire?</p> <p><b>ICBA:</b> Soutient l'adoption à un niveau maximal d'emploi de 1000 mg/kg.</p> <p>Une DJA de groupe JECFA de 0- 25 mg/kg pc pour le propylène glycol soutient le niveau d'emploi maximal de 1000 ppm.</p> <p><b>ICGMA, Malaisie, RU:</b> soutiennent l'adoption</p>	Adopte à 1000 mg/kg
ALGINATE DE PROPYLÈNE GLYCOL	405	500			Agent de charge, auxiliaire, émulsifiant, agent moussant, agent gélifiant, stabilisateur, épaississant.	<p><b>Voir observations dans FC 14.1.4.</b></p> <p><b>Chine:</b> autorisé à 6,000 mg/kg</p>	Débat sur les niveaux d'emploi dans cette sous-catégorie de 14.1.4
ESTERS DE POLYGLYCÉROL D'ACIDES GRAS	475	9000			Emulsifiant, Stabilisant	<b>Voir observations dans FC 14.1.4.</b>	Requiert des informations sur les niveaux d'emploi dans cette sous-catégorie de 14.1.4
ESTERS POLYGLYCÉRIQUES D'ACIDE RICINOLÉIQUE INTERESTÉRIFIÉ	476	5000			Émulsifiant	<b>Voir observations dans FC 14.1.4.</b>	Requiert des informations sur les niveaux d'emploi dans cette sous-catégorie de 14.1.4
ESTERS DE SORBITANE D'ACIDES GRAS	491-495	5000			Emulsifiant, Stabilisant	<b>Voir observations dans FC 14.1.4.</b>	Requiert des informations sur les niveaux d'emploi dans cette sous-catégorie de 14.1.4
LACTYLATES DE STÉARYL	481(i), 482(i)	2000			Émulsifiant, agent de traitement de la	<b>Voir observations dans FC 14.1.4.</b>	Requiert des informations sur les

Additif	SIN	Limite maximale (mg/kg)	Notes	Étape/ Adoptée	Catégorie fonctionnelle SIN	Proposition de la deuxième circulaire /Observations du GTE	Proposition finale du GTE
					farine, agent moussant, stabilisateur		niveaux d'emploi dans cette sous-catégorie de 14.1.4
ESTERS DE SACCHAROSE D'ACIDES GRAS	473	5000		7	Émulsifiant, agent moussant, agent d'enrobage, stabilisateur	<p><b>Proposition de la deuxième circulaire :</b> Adopter; avec la note 348 (Seul ou en combinaison : esters de sorbitane des acides gras (SIN 473), Oligoesters de saccharose de type I et de type II (SIN 473a) et sucroglycérides (SIN 474) et la nouvelle note « pour un emploi dans les boissons à base d'anis, à base de lait, de noix de coco et d'amande ».</p> <p><b>Chine:</b> Soutient l'adoption, autorise dans 14.1.4 à 1500</p> <p><b>UE:</b> s'oppose – inquiétudes relatives à l'exposition ; 20kg un enfant atteint la DJA en buvant 120 ml.</p> <p><b>FoodDrinkEurope, ICGMA:</b> Soutiennent la proposition</p> <p><b>ICBA:</b> Soutient l'adoption avec une limite maximale de 5000 mg/kg avec la note 348.</p> <p>Les propriétés de l'émulsification des esters de saccharose d'acides gras autorisent une plus grande innovation dans les boissons aromatisées aux fruits employant des huiles pour les agents aromatisants et particulièrement utiles dans les boissons claires. Une DJA de groupe du JECFA de 0-30 mg/kg pc pour les esters de polyglycérol d'acides gras et les sucroglycérides soutient le niveau d'emploi maximal de 5000 ppm.</p> <p><b>Indonésie:</b> propose une LM de 750 mg/kg</p> <p><b>Japon:</b> propose la modification de la nouvelle note qui doit être lue comme suit "pour un emploi dans les boissons à base d'anis, à base de lait, de noix de coco et d'amande, <u>et café prêt à boire et boissons à base de thé avec ou sans lait ou matières sèches du lait,</u>" puisque cet additif alimentaire</p>	En débattre ultérieurement

Additif	SIN	Limite maximale (mg/kg)	Notes	Étape/ Adoptée	Catégorie fonctionnelle SIN	Proposition de la deuxième circulaire /Observations du GTE	Proposition finale du GTE
						est également utilisé dans le café prêt à boire et les boissons à base de thé avec ou sans lait ou sans matières sèches du lait pour empêcher la séparation de l'huile. <u>Japon</u> : propose également que le niveau d'emploi maximal soit modifié en 3000 mg/kg.  <b>RU:</b> Adopte à une LM =1000 mg/kg parce que la DJA =0-30 mg/kg pc. Il n'existe pas de justification technologique.	
<b>OLIGOESTERS DE SACCHAROSE DE TYPE I ET DE TYPE II</b>	473a.	5000			<b>Émulsifiant, agent d'enrobage, stabilisateur</b>	<b>Proposition de la deuxième circulaire :</b> Adopter; Adopter; avec la note 348 (Seul ou en combinaison : esters de sorbitane des acides gras (SIN 473), Oligoesters de saccharose de type I et de type II (SIN 473a) et sucroglycérides (SIN 474)  <b>UE:</b> s'oppose – inquiétudes relatives à l'exposition ; 20kg un enfant atteint la DJA en buvant 120 ml. Aucune justification technologique n'a été fournie.  <b>FoodDrinkEurope, ICBA, ICGMA:</b> soutiennent l'adoption  <b>RU:</b> Adopte à une LM =1000 mg/kg parce que la DJA =0-30 mg/kg pc. Il n'existe pas de justification technologique.	En débattre ultérieurement
<b>SUCROGLYCÉRIDES</b>	474	5000			<b>Émulsifiant</b>	<b>Proposition de la deuxième circulaire :</b> Adopter; Adopter; avec la note 348 (Seul ou en combinaison : esters de sorbitane des acides gras (SIN 473), Oligoesters de saccharose de type I et de type II (SIN 473a) et sucroglycérides (SIN 474)  <b>UE:</b> S'oppose – inquiétudes relatives à l'exposition ; un enfant de 20kg atteint la DJA en buvant 120 ml. Aucune justification technologique n'a été fournie.  <b>FoodDrinkEurope, ICBA, ICGMA:</b> soutiennent l'adoption  <b>RU:</b> Adopte à une LM =1000 mg/kg parce que la DJA =0-30 mg/kg pc. Il n'existe pas de justification technologique.	En débattre ultérieurement



Additif	SIN	Limite maximale (mg/kg)	Notes	Étape/ Adoptée	Catégorie fonctionnelle SIN	Proposition de la deuxième circulaire /Observations du GTE	Proposition finale du GTE
TARTRATES	334, 335(ii), 337	5000	45		Régulateur de l'acidité, antioxydant, exhausteur de goût, séquestrant	<u>Voir observations dans FC 14.1.4.</u>	Requiert des informations sur les niveaux d'emploi dans cette sous-catégorie de 14.1.4
TOCOPHÉROLS	307a, b, c	1000	15		Antioxydant	<u>Voir observations dans FC 14.1.4.</u> Chine: autorise à 2000 mg/kg	Requiert des informations sur les niveaux d'emploi dans cette sous-catégorie de 14.1.4

**No. 14.1.4.3 Concentrés (liquides ou solides) pour la préparation de boissons à base aromatisée d'eau**

Normes de produits correspondantes: Aucune

Additif	SIN	Limite maximale (mg/kg)	Notes	Étape/ Adoptée	Catégorie fonctionnelle SIN	Proposition de la deuxième circulaire /Observations du GTE	Proposition finale du GTE
PROPYLÈNE GLYCOL	1520	200000		7	Émulsifiant, agent d'enrobage, humectant	<p><b><u>Proposition de la deuxième circulaire</u></b> : adopte à 1000 mg/kg</p> <p><b><u>UE</u></b>: Emploi d'un additif alimentaire secondaire? Aucune justification technologique n'a été fournie.</p> <p><b><u>ICBA</u></b>: soutient l'adoption à un niveau d'emploi maximal de 1000 mg/kg basé sur la préparation du produit fini en tant que consommé.</p> <p>Une DJA de groupe JECFA de 0- 25 mg/kg pc pour le propylène glycol soutient le niveau d'emploi maximal de 3000 ppm. Les produits ont déjà été placés dans de nombreux marchés jusqu'à 3000 ppm.</p>	Adopte à 1000 mg/kg

						<p><b>ICGMA, Indonésie:</b> soutiennent l'adoption</p> <p><b>Malaisie:</b> Soutient l'adoption de 1000 mg/kg mais avec la note 381 (Comme consommé). Atténué</p> <p><b>RU:</b> Souscrit à l'adoption de 1000mg/kg Il n'existe pas de justification technologique.</p>	
ALGINATE DE PROPYLÈNE GLYCOL	405	500			Agent de charge, auxiliaire, émulsifiant, agent moussant, agent gélifiant, stabilisateur, épaississant.	<u>Voir observations dans FC 14.1.4.</u>	Débat sur les niveaux d'emploi dans cette sous-catégorie de 14.1.4
ESTERS DE POLYGLYCÉROL D'ACIDES GRAS	475	9000			Emulsifiant, Stabilisant	<u>Voir observations dans FC 14.1.4.</u>	Requiert des informations sur les niveaux d'emploi dans cette sous-catégorie de 14.1.4
ESTERS POLYGLYCÉRIQUES D'ACIDE RICINOLÉIQUE INTERESTÉRIFIÉ	476	5000			Émulsifiant	<u>Voir observations dans FC 14.1.4.</u>	Requiert des informations sur les niveaux d'emploi dans cette sous-catégorie de 14.1.4
ESTERS DE SORBITANE D'ACIDES GRAS	491-495	5000			Emulsifiant, Stabilisant	<u>Voir observations dans FC 14.1.4.</u>	Requiert des informations sur les niveaux d'emploi dans cette sous-catégorie de 14.1.4
LACTYLATES DE STÉARYL	481(i), 482(i)	2000			Émulsifiant, agent de traitement de la farine, agent moussant, stabilisateur	<u>Voir observations dans FC 14.1.4.</u>	Requiert des informations sur les niveaux d'emploi dans cette sous-catégorie de 14.1.4
ESTERS DE SACCHAROSE D'ACIDES GRAS	473	10000		7	Émulsifiant, agent moussant, agent d'enrobage, stabilisateur	<b>Proposition de la deuxième circulaire :</b> Adopter; avec la note 348 (Seul ou en combinaison : esters de sorbitane des acides gras (SIN 473), Oligoesters de saccharose de type I et de type II (SIN 473a) et sucroglycérides (SIN 474) et la nouvelle note « pour un emploi dans les poudres pour la préparation de boissons chaudes ».	En débattre ultérieurement

						<p><b>Chine:</b> Soutient l'adoption, autorise dans 14.1.4 à 1500</p> <p><b>UE:</b> s'oppose – inquiétudes relatives à l'exposition ; 20kg un enfant atteint la DJA en buvant 60 ml. Aucune justification technologique n'a été fournie.</p> <p><b>FoodDrinkEurope, ICGMA:</b> Soutiennent la proposition</p> <p><b>ICBA:</b> soutient l'adoption à un niveau maximal d'emploi de 10000 mg/kg basé sur la préparation du produit fini en tant que consommé sans l'addition de la nouvelle note "pour un emploi dans les poudres pour la préparation de boissons chaudes ».</p> <p>Les propriétés de l'émulsification des esters de saccharose d'acides gras autorisent une plus grande innovation dans les boissons aromatisées aux fruits employant des huiles pour les agents aromatisants. Une DJA de groupe du JECFA de 0-30 mg/kg pc pour les esters de polyglycérol d'acides gras et les sucroglycérides soutient le niveau d'emploi maximal de 10000 ppm.</p> <p><b>RU:</b> Adopte à une LM =1000 mg/kg parce que la DJA =0-30 mg/kg pc. Il n'existe pas de justification technologique.</p>	
<b>OLIGOESTERS DE SACCHAROSE DE TYPE I ET DE TYPE II</b>	473a.	10000			<b>Émulsifiant, agent d'enrobage, stabilisateur</b>	<p><b>Proposition de la deuxième circulaire : Adopter à 50000 mg/kg</b> <b>Adopter; avec la note 348 (Seul ou en combinaison : esters de sorbitane des acides gras (SIN 473), Oligoesters de saccharose de type I et de type II (SIN 473a) et sucroglycérides (SIN 474)</b></p> <p><b>UE:</b> S'oppose – inquiétude existante quant à l'exposition. LM exprimée avant la dilution Aucune justification technologique n'a été fournie.</p> <p><b>FoodDrinkEurope, ICGMA:</b> Soutiennent la proposition</p> <p><b>ICBA:</b> Soutient l'adoption avec un niveau d'emploi maximal de 50000 mg/kg avec la note 348 basée sur une préparation du produit concentré.</p> <p>Une DJA de groupe du JECFA de 0-30 mg/kg pc pour les esters de sucrose d'acides gras, les sucroglycérides et les</p>	En débattre ultérieurement

						oligoesters de sucrose de type I et de type II soutient le niveau d'emploi maximal de 50000 ppm pour les concentrés. <b>RU:</b> Adopte à une LM =1000 mg/kg parce que la DJA =0-30 mg/kg pc. Il n'existe pas de justification technologique.	
SUCROGLYCÉRIDES	474	10000			Émulsifiant	<b>Proposition de la deuxième circulaire :</b> Adopter à 50000 mg/kg Adopter; avec la note 348 (Seul ou en combinaison : esters de sorbitane des acides gras (SIN 473), Oligoesters de saccharose de type I et de type II (SIN 473a) et sucroglycérides (SIN 474) <b>UE:</b> S'oppose – inquiétude existante quant à l'exposition. LM exprimée avant la dilution Aucune justification technologique n'a été fournie. <b>ICBA:</b> Soutient l'adoption avec un niveau maximal d'emploi de 50000 mg/kg avec la note 348 basée sur la préparation du produit final. <b>FoodDrinkEurope, ICGMA:</b> Soutiennent la proposition <b>RU:</b> Adopte à une LM =1000 mg/kg parce que la DJA =0-30 mg/kg pc. Il n'existe pas de justification technologique.	En débattre ultérieurement
TARTRATES	334, 335(ii), 337	5000	45		Régulateur de l'acidité, antioxydant, exhausteur de goût, séquestrant		Requiert des informations sur les niveaux d'emploi dans cette sous-catégorie de 14.1.4
TOCOPHÉROLS	307a, b, c	1000	15		Antioxydant		Requiert des informations sur les niveaux d'emploi dans cette sous-catégorie de 14.1.4

**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)**

**Approche horizontale (FA/45 CRD2 Annexe IV FA/46 CRD 2 Annexe II):** AR et ES&T : justifié dans cette catégorie d'aliments a sur une base générale avec la note 160 "Pour une utilisation dans les produits prêts à être boire et prés mélangés pour les produits prêts à boire uniquement."

**Normes de produits correspondantes:** Aucune

Additif	SIN	Limite maximale (mg/kg)	Notes	Étape/ Adoptée	Catégorie fonctionnelle SIN	Proposition de la deuxième circulaire /Observations du GTE	Proposition finale du GTE
MALTOL ÉTHYLIQUE	637	200		7	Exaltateur d'arôme	<p><b>Proposition de la deuxième circulaire :</b> Adopte</p> <p><b>UE: Ne soutient pas</b> Utilisé en tant qu'exhausteur de goût? <u>Justification technologique?</u> Un enfant de 20 kg atteint la DJA en buvant 200ml.</p> <p><b>FoodDrinkEurope, ICGMA, Malaisie:</b> soutiennent l'adoption</p> <p><b>ICBA:</b> Soutient l'adoption à un niveau maximal d'emploi de 200 mg/kg.</p> <p>ICBA note que l'emploi de Maltol éthylique en tant qu'aromatisant a été révisé et accepté par le JECFA. L'emploi de l'éthyl-maltol en tant qu'exhausteur de goût ajoutera des avantages technologiques aux boissons en fournissant plus d'options pour les variantes d'arôme acceptables au consommateur en intensifiant les attributs d'arôme et de goût en particulier les goûts fruités et au caramel. Son emploi et niveau d'emploi en tant qu'exhausteur de goût sera mineur comparé à son emploi et niveau d'emploi en tant qu'aromatisant basé sur ses propriétés sensorielles.</p> <p><b>RU:</b> On devrait donner une estimation des risques à cause d'une DJA de 0-2 mg/kg pc. Donc un litre de boisson pourrait contenir SIN 637 dans une quantité plus élevée que la DJA.</p>	Adopte
MALTOL	636	200		7	Exaltateur d'arôme	<p><b>Proposition de la deuxième circulaire :</b> Requiert des informations sur la justification technologique et le niveau d'emploi actuel.</p> <p><b>Chili, UE :</b> soutiennent pour requérir des informations sur la justification technologique et le niveau d'emploi actuel.</p> <p><b>FoodDrinkEurope, ICGMA:</b> soutiennent l'adoption</p> <p><b>ICBA:</b> Soutient l'adoption à un niveau maximal d'emploi de 200 mg/kg.</p>	En débattre ultérieurement

Additif	SIN	Limite maximale (mg/kg)	Notes	Étape/ Adoptée	Catégorie fonctionnelle SIN	Proposition de la deuxième circulaire /Observations du GTE	Proposition finale du GTE
						<p>ICBA note que l'emploi de Maltol éthylique en tant qu'aromatisant a été révisé et accepté par le JECFA. L'emploi de l'éthyl-maltol en tant qu'exhausteur de goût ajoutera des avantages technologiques aux boissons en fournissant plus d'options pour les variantes d'arôme acceptables au consommateur en intensifiant les attributs d'arôme et de goût en particulier les goûts fruités et au caramel. Son emploi et niveau d'emploi en tant qu'exhausteur de goût sera mineur comparé à son emploi et niveau d'emploi en tant qu'aromatisant basé sur ses propriétés sensorielles.</p> <p><b>RU:</b> On devrait donner une estimation des risques à cause d'une DJA de 0-2 mg/kg pc. Donc un litre de boisson pourrait contenir SIN 636 dans une quantité plus élevée que la DJA.</p>	
Esters de polyglycérol d'acides gras	475	5000		7	Emulsifiant, Stabilisant	<p><b>Proposition de la deuxième circulaire :</b> Adopte à 9000 mg/kg avec la note 160.</p> <p><b>Chine:</b> Autorise dans 14.1.5 à 10 000</p> <p><b>UE:</b> ne soutient pas. Justification technologique? Un enfant de 20 kg atteint la DJA en buvant 56ml. L'UE ne voit pas le besoin technologique pour cet additif</p> <p><b>ICBA:</b> Soutient l'adoption avec une limite maximale de 9000 mg/kg avec la note 160.</p> <p>Les propriétés d'émulsification fournies par les esters de polyglycérol d'acides gras ajouteront à l'aptitude d'innover dans les boissons en fournissant plus d'options pour les variantes d'arôme acceptables du consommateur. Une DJA du JECFA de 0-25 mg/kg pc (as P) pour les esters de polyglycérol d'acides gras soutient le niveau d'emploi maximal de 5000 ppm.</p> <p><b>FoodDrinkEurope, ICGMA, Japon, Malaisie:</b> Soutiennent la proposition. Utilisé dans le café mélangé avec de la crème et</p>	Adopte à 10000 mg/kg avec la note 160: « Utilisation dans les produits prêts à être consommés et prés mélangés pour les produits prêts à être consommés uniquement. »

Additif	SIN	Limite maximale (mg/kg)	Notes	Étape/ Adoptée	Catégorie fonctionnelle SIN	Proposition de la deuxième circulaire /Observations du GTE	Proposition finale du GTE
						<p>du thé noir mélangé avec de la crème pour empêcher la séparation de la crème.</p> <p><b>RU:</b> On devrait donner une estimation des risques à cause d'une DJA de 0-25 mg/kg pc. Donc un litre de boisson pourrait contenir SIN 475 dans une quantité plus élevée que la DJA dans le cas des enfants. Il n'existe pas de justification technologique.</p>	
ESTERS POLYGLYCÉRIQUES D'ACIDE RICINOLÉIQUE INTERESTÉRIFIÉ	476	5000		7	Émulsifiant	<p><b>Proposition de la deuxième circulaire :</b> Soutient l'adoption avec la note 160.</p> <p><b>UE:</b> s'oppose. <u>Justification technologique?</u> Un enfant de 20 kg atteint la DJA en buvant 30ml. UE ne voit pas le besoin technologique pour cet additif</p> <p><b>FoodDrinkEurope, ICGMA, Malaisie:</b> soutiennent l'adoption</p> <p><b>ICBA:</b> Soutient l'adoption avec une limite maximale de 5000 mg/kg avec la note 160.</p> <p>Les avantages technologiques fournis par les esters de polyglycérol d'acides ricinoléique interestérifié ajouteront à l'aptitude d'innover dans les boissons comprises dans FC 14.1.4 en fournissant plus d'options pour les variantes d'arôme acceptables pour le consommateur. Une DJA du JECFA de 0-75 mg/kg pc (as P) pour les esters de polyglycérol d'acides ricinoléique interestérifié soutient le niveau d'emploi maximal de 5000 ppm.</p> <p><b>RU:</b> On devrait donner une estimation des risques à cause d'une DJA de 7,5 mg/kg pc. Donc un litre de boisson pourrait contenir SIN 636 dans une quantité plus élevée que la DJA. Il n'existe pas de justification technologique.</p>	Soutient l'adoption avec la note 160.
ALGINATE DE PROPYLÈNE GLYCOL	405	10000		4	Agent de charge, auxiliaire, émulsifiant, agent moussant, agent gélifiant,	<p><b>Proposition de la deuxième circulaire :</b> Soutient l'adoption avec la note 160.</p>	Soutient l'adoption avec la note 160.

Additif	SIN	Limite maximale (mg/kg)	Notes	Étape/ Adoptée	Catégorie fonctionnelle SIN	Proposition de la deuxième circulaire /Observations du GTE	Proposition finale du GTE
					stabilisateur, épaississant.	<p><b>Chine, FoodDrinkEurope, ICGMA, Japon, Malaisie:</b> Soutiennent l'adoption comme proposé . Utilisé en tant que stabilisateur de mousse dans les boissons à base de cappuccino.</p> <p><b>UE:</b> s'oppose. <u>Justification technologique?</u> Un enfant de 20 kg atteint la DJA en buvant 140ml. UE ne voit pas le besoin technologique pour cet additif</p> <p><b>ICBA:</b> Soutient l'adoption avec une limite maximale de 10000 mg/kg avec la note 160.</p> <p>L'alginate de propylène glycol peut fournir une émulsification qui ajoutera à l'aptitude d'innover dans les boissons en fournissant plus d'options pour les variantes d'arôme acceptables du consommateur. De nombreux pays autorisent son emploi dans les boissons à base d'eau à 10000 ppm y compris l'Argentine, le Brésil, le Canada, le Chili, l'Indonésie, le Japon, la Corée, Mexico, le Maroc, les Philippines, la Pologne, la Roumanie, la Russie, la Turquie, et les États-Unis. Une DJA du JECFA de 0- 70 mg/kg pc pour l'alginate de propylène glycol soutient le niveau d'emploi maximal de 10000 ppm.</p> <p><b>RU:</b> ne souscrit pas la proposition. La LM est trop élevée. Il n'existe pas de justification technologique.</p>	
PROTEASE D'ASPERGILLUS ORYZAE VAR	1101(i)	BPF		7	Exhausteur de goût, Agent de traitement de la farine, stabilisateur	<p><b>Proposition de la deuxième circulaire :</b> Soutient l'adoption avec la note 160.</p> <p><b>UE, RU:</b> pas de justification technologique fournie.</p> <p><b>FoodDrinkEurope, ICGMA, Malaisie:</b> soutiennent l'adoption</p> <p><b>ICBA:</b> Soutient l'adoption avec un niveau d'emploi maximal de BPF avec la note 160.</p>	Adopte avec la note 160.



Additif	SIN	Limite maximale (mg/kg)	Notes	Étape/ Adoptée	Catégorie fonctionnelle SIN	Proposition de la deuxième circulaire /Observations du GTE	Proposition finale du GTE
						La Protéase d'aspergillus oryzae peut fournir un exhausteur de goût dans les boissons contenant de la protéine. La DJA du JECFA acceptable soutient les BPF au niveau d'emploi.	
ESTERS DE SORBITANE D'ACIDES GRAS	491-495	5000		7	Emulsifiant, Stabilisant	<p><b>Proposition de la deuxième circulaire :</b> adopte à 2000 mg/kg</p> <p><b>Japon:</b> utilisé pour empêcher l'écémage ou la coagulation de la matière grasse du lait dans les boissons à base de lait et pour empêcher la séparation de l'huile. Le niveau d'emploi maximal est de 2 000 mg/kg.</p> <p><b>UE:</b> Croit que la LM de 500 mg/kg est suffisante</p> <p><b>ICGMA, IFAC, Malaisie:</b> soutiennent l'adoption</p> <p><b>ICBA:</b> Soutient l'adoption avec une limite maximale de 5000 mg/kg avec la note 348.</p> <p>Un groupe de DJA de 0-25 mg/kg pc comme la somme des esters sorbitane d'acides laurique, oléique et stéarique soutient le niveau d'emploi maximal de 5000 ppm. Les produits ont déjà été placés dans de nombreux marchés jusqu'à 5000 ppm.</p> <p><b>RU:</b> On devrait donner une estimation des risques à cause d'une DJA de 0-25 mg/kg pc. Donc un litre de boisson pourrait contenir SIN -495 dans une quantité plus élevée que la DJA. Il n'existe pas de justification technologique.</p>	Adopte à 2000 mg/kg
LACTYLATES DE STÉARYL	481(i), 482(i)	2000	2	7	Émulsifiant, agent de traitement de la farine, agent moussant, stabilisateur	<p><b>Proposition de la deuxième circulaire :</b> Adopte à 5000 mg/kg avec les notes 2 et 160</p> <p><b>Chine, FoodDrinkEurope, ICGMA, IFAC, Malaisie:</b> Soutiennent l'adoption comme proposée</p> <p><b>EU:</b> a des inquiétudes quant à l'exposition sur SIN 481,482. La LM de 2000 devrait être suffisante. L'emploi nécessaire dans les poudres pour la préparation des boissons chaudes.</p>	Adopte à 5000 mg/kg avec la note 2 A base d'extrait sec, du poids sec, de la préparation sèche ou du concentré. » et la note 160

Additif	SIN	Limite maximale (mg/kg)	Notes	Étape/ Adoptée	Catégorie fonctionnelle SIN	Proposition de la deuxième circulaire /Observations du GTE	Proposition finale du GTE
						<p><b>ICBA:</b> Soutient l'adoption avec une limite maximale de 5000 mg/kg avec la note 2 et la note 160.</p> <p>Les lactylates de stéaroyl sont particulièrement utiles dans les boissons en poudre afin de fournir une émulsification après une reconstitution avec de l'eau. La DJA du JECFA 0 – 20 mg/kg pc soutient l'emploi des lactylates de stéaroyl à 5000 ppm.</p> <p><b>RU:</b> On devrait donner une estimation des risques à cause d'une DJA de 0-25 mg/kg pc. Donc un litre de boisson pourrait contenir SIN -495 dans une quantité plus élevée que la DJA. Il n'existe pas de justification technologique.</p>	
ESTERS DE SACCHAROSE D'ACIDES GRAS	473	5000		7	Émulsifiant, agent moussant, agent d'enrobage, stabilisateur	<p><b>Proposition de la deuxième circulaire :</b> Adopter; avec la note 348 (Seul ou en combinaison : esters de sorbitane des acides gras (SIN 473), Oligoesters de saccharose de type I et de type II (SIN 473a) et sucroglycérides (SIN 474)</p> <p><b>EU:</b> a des inquiétudes quant à l'exposition sur SIN 473-474. Un enfant de 20 kg atteint la DJA en buvant 120ml. La LM et l'emploi doivent être restreints.</p> <p><b>FoodDrinkEurope, ICGMA, Malaisie:</b> soutiennent l'adoption</p> <p><b>ICBA:</b> Soutient l'adoption avec une limite maximale de 5000 mg/kg avec la note 348.</p> <p>Les propriétés de l'émulsification des esters de saccharose d'acides gras autorisent une plus grande innovation dans les boissons aromatisées aux fruits employant des huiles pour les agents aromatisants. Une DJA de groupe du JECFA de 0-30 mg/kg pc pour les esters de polyglycérol d'acides gras et les sucroglycérides soutient le niveau d'emploi maximal de 5000 ppm.</p>	Adopter; avec la note 348 (Seul ou en combinaison : esters de sorbitane des acides gras (SIN 473), Oligoesters de saccharose de type I et de type II (SIN 473a) et sucroglycérides (SIN 474)

Additif	SIN	Limite maximale (mg/kg)	Notes	Étape/ Adoptée	Catégorie fonctionnelle SIN	Proposition de la deuxième circulaire /Observations du GTE	Proposition finale du GTE
						<p><b>Japon:</b> Soutient la proposition de la 2ème circulaire. Utilisé dans le café mélangé avec de la crème et du thé noir mélangé avec de la crème pour empêcher la séparation de la crème. Ils sont également utilisés pour empêcher la séparation de l'huile dans les concentrés de café et de thé. Le niveau d'emploi maximal est de 5 000 mg/kg. Suggère. Le Japon suggère de retirer la note 160 "Utilisation dans les produits prêts à être consommés et pré-mélangés pour les produits prêts à être consommés uniquement" puisque cet additif alimentaire est utilisé dans les concentrés faisant partie de cette catégorie alimentaire.</p> <p><b>RU:</b> Adopte à une LM =1000 mg/kg parce que la DJA =0-30 mg/kg pc. Il n'existe pas de justification technologique.</p>	
OLIGOESTERS DE SACCHAROSE DE TYPE I ET DE TYPE II	473a.	5000			Émulsifiant, agent d'enrobage, stabilisateur	<p><b>Proposition de la deuxième circulaire : Adopter; avec la note 160 et la note 348 (Seul ou en combinaison : esters de sorbitane des acides gras (SIN 473), Oligoesters de saccharose de type I et de type II (SIN 473a) et sucroglycérides (SIN 474)</b></p> <p><b>Chine:</b> Autorise dans cette FC à 15,000</p> <p><b>EU:</b> a des inquiétudes quant à l'exposition sur SIN 473-474. Un enfant de 20 kg atteint la DJA en buvant 120ml. La LM et l'emploi doivent être restreints.</p> <p><b>Japon:</b> utilisé dans le café prêt à consommer pour empêcher la séparation de l'huile. Le niveau d'emploi maximal est de 1 000 mg/kg.</p> <p><b>FoodDrinkEurope, ICGMA, Malaisie:</b> soutiennent l'adoption</p> <p><b>ICBA:</b> Soutient l'adoption avec une limite maximale de 5000 mg/kg avec la note 160 et la note 348.</p> <p>Une DJA de groupe du JECFA de 0-30 mg/kg pc pour les esters de sucrose d'acides gras, les sucroglycérides et les</p>	Adopter; avec la note 160 et la note 348 (Seul ou en combinaison : esters de sorbitane des acides gras (SIN 473), Oligoesters de saccharose de type I et de type II (SIN 473a) et sucroglycérides (SIN 474)

Additif	SIN	Limite maximale (mg/kg)	Notes	Étape/ Adoptée	Catégorie fonctionnelle SIN	Proposition de la deuxième circulaire /Observations du GTE	Proposition finale du GTE
						oligoesters de sucrose de type I et de type II soutient le niveau d'emploi maximal de 5000 ppm.  <b>RU:</b> Il n'existe pas de justification technologique.	
<b>SUCROGLYCÉRIDES</b>	<b>474</b>	<b>5000</b>			<b>Émulsifiant</b>	<b>Proposition de la deuxième circulaire :</b> Adopter; Adopter; avec la note 160 et la note 348 (Seul ou en combinaison: esters de sorbitane des acides gras (SIN 473), Oligoesters de saccharose de type I et de type II (SIN 473a) et sucroglycérides (SIN 474)  <b>UE:</b> a des inquiétudes quant à l'exposition sur SIN 473-474. Un enfant de 20 kg atteint la DJA en buvant 120ml. La LM et l'emploi doivent être restreints.  <b>FoodDrinkEurope, ICBA, ICGMA, Malaisie:</b> soutiennent l'adoption  <b>RU:</b> Il n'existe pas de justification technologique.	Adopter; Adopter; avec la note 160 et la note 348 (Seul ou en combinaison : esters de sorbitane des acides gras (SIN 473), Oligoesters de saccharose de type I et de type II (SIN 473a) et sucroglycérides (SIN 474)

**Catégorie d'aliments n°14.2 Boissons alcoolisées, y compris les produits comparables à teneur faible ou nulle en alcool**

**Normes de produits correspondantes:** Aucune

Additif	SIN	Limite maximale (mg/kg)	Notes	Étape/ Adoptée	Catégorie fonctionnelle SIN	Proposition de la deuxième circulaire /Observations du GTE	Proposition finale du GTE
<b>SULFOSUCCINATE DIOCTYLIQUE DE SODIUM</b>	<b>480</b>	<b>40</b>		<b>7</b>	<b>Émulsifiant, humectant</b>	<b>Proposition de la deuxième circulaire :</b> Interrompre. Déplacer vers les sous catégories pour examen  <b>EU, ICGMA, RU</b> Soutiennent la proposition de la 2ème circulaire.	Interrompre. (Pour toutes les sous-catégories aucune justification technologique n'a été fournie)

Additif	SIN	Limite maximale (mg/kg)	Notes	Étape/ Adoptée	Catégorie fonctionnelle SIN	Proposition de la deuxième circulaire /Observations du GTE	Proposition finale du GTE
PROPYLÈNE GLYCOL	1520	50000		7	Émulsifiant, agent d'enrobage, humectant	<p><b>Proposition de la deuxième circulaire :</b> Interrompre. Déplacer vers les sous catégories pour examen</p> <p><b>EU, ICGMA, RU:</b> soutiennent la proposition de la deuxième circulaire.</p> <p><b>RU:</b> (De la première circulaire) la LM devrait s'élever jusqu'à 3000 mg/kg.</p>	Interrompre. (Pour toutes les sous-catégories aucune justification technologique n'a été fournie)

## Catégorie d'aliments n°. 14.2.1 Bière et boissons maltées

Normes de produits correspondantes: Aucune

Additif	SIN	Limite maximale (mg/kg)	Notes	Étape/ Adoptée	Catégorie fonctionnelle SIN	Proposition de la deuxième circulaire /Observations du GTE	Proposition finale du GTE
SULFOSUCCINATE DIOCTYLIQUE DE SODIUM	480	10		7	Émulsifiant, humectant	<p><b>Proposition de la deuxième circulaire :</b> Adopte</p> <p><b>UE, RU:</b> Est-ce que le besoin technologique a été fourni? Pourquoi nous avons besoin des émulsifiants dans la bière?</p>	Ne pas déplacer de la catégorie d'aliments.14.2
ESTERS DE POLYGLYCÉROL D'ACIDES GRAS	475	500		7	Emulsifiant, Stabilisant	<p><b>Proposition de la deuxième circulaire :</b> Adopte</p> <p><b>UE, RU:</b> Voient la raison pour une adoption Est-ce que le besoin technologique a été fourni? Pourquoi nous avons besoin des émulsifiants dans la bière?</p> <p><b>FoodDrinkEurope:</b> Soutient la proposition</p>	Interrompt-aucune justification technologique n'est fournie.
ESTERS POLYGLYCÉRIQUES D'ACIDE	476	1000		7	Émulsifiant	<p><b>Proposition de la deuxième circulaire :</b> Adopte</p>	Interrompt-aucune justification technologique n'est fournie.

Additif	SIN	Limite maximale (mg/kg)	Notes	Étape/ Adoptée	Catégorie fonctionnelle SIN	Proposition de la deuxième circulaire /Observations du GTE	Proposition finale du GTE
RICINOLÉIQUE INTERESTÉRIFIÉ						<p><b>UE, RU:</b> Voient la raison pour une adoption Est-ce que le besoin technologique a été fourni? Pourquoi nous avons besoin des émulsifiants dans la bière?</p> <p><b>FoodDrinkEurope:</b> Soutient la proposition</p>	
PROPYLÈNE GLYCOL	1520	50000		7	Émulsifiant, agent d'enrobage, humectant	<p><b>Proposition de la deuxième circulaire :</b> adopte à 3000 mg/kg</p> <p><b>UE, RU:</b> Est-ce que le besoin technologique a été fourni? Pourquoi nous avons besoin des émulsifiants dans la bière?</p>	Ne pas déplacer de la catégorie d'aliments.14.2
ALGINATE DE PROPYLÈNE GLYCOL	405	3000		7	Agent de charge, auxiliaire, émulsifiant, agent moussant, agent gélifiant, stabilisateur, épaississant.	<p><b>Proposition de la deuxième circulaire :</b> Adopte</p> <p><b>Chine, FoodDrinkEurope, IFAC:</b> soutiennent l'adoption</p> <p><b>UE, RU:</b> est-ce qu'une justification technologique a été fournie? Est-ce que la LM de 300 ppm est justifiée?</p> <p><b>Japon:</b> Soutient la proposition de la 2ème circulaire. L'alginate de propylène glycol est utilisé en tant que stabilisant (stabilisant de mousse).</p>	Adopte
TARTRATES	334, 335(ii), 337	2000	45	7	Régulateur de l'acidité, antioxydant, exhausteur de goût, séquestrant	<p><b>Proposition de la deuxième circulaire :</b> Adopte</p> <p><b>UE:</b> est-ce qu'une justification technologique a été fournie?</p> <p><b>UE, FoodDrinkEurope, Indonésie, RU:</b> soutiennent l'adoption</p>	Adopte

**Catégorie d'aliments n°. 14.2.2 Cidre et poire**

**Normes de produits correspondantes:** Aucune

Additif	SIN	Limite maximale (mg/kg)	Notes	Étape/ Adoptée	Catégorie fonctionnelle SIN	Proposition de la deuxième circulaire /Observations du GTE	Proposition finale du GTE
SULFOSUCCINATE DIOCTYLIQUE DE SODIUM	480	10			Émulsifiant, humectant	<b>Proposition de la deuxième circulaire : Adopte</b> <b>UE:</b> aucune justification technologique n'a été fournie-interrompre.	Ne pas déplacer de la catégorie d'aliments.14.2
MALTOL ÉTHYLIQUE	637	100		7	Exaltateur d'arôme	<b>Proposition de la deuxième circulaire :</b> Adopte <b>UE:</b> aucune justification technologique n'a été fournie-interrompre.	Interrompt-aucune justification technologique n'est fournie.
MALTOL	636	250		7	Exaltateur d'arôme	<b>Proposition de la deuxième circulaire :</b> Adopte <b>UE:</b> aucune justification technologique n'a été fournie-interrompre.	Interrompt-aucune justification technologique n'est fournie.
ESTERS DE POLYGLYCÉROL D'ACIDES GRAS	475	5000		7	Emulsifiant, Stabilisant	<b>Proposition de la deuxième circulaire :</b> Adopte <b>UE:</b> aucune justification technologique n'a été fournie-interrompre.	Interrompt-aucune justification technologique n'est fournie.
ESTERS POLYGLYCÉRIQUES D'ACIDE RICINOLÉIQUE INTERESTÉRIFIÉ	476	1000		7	Émulsifiant	<b>Proposition de la deuxième circulaire :</b> Adopte <b>UE:</b> aucune justification technologique n'a été fournie-interrompre.	Interrompt-aucune justification technologique n'est fournie.
PROPYLÈNE GLYCOL	1520	50000			Émulsifiant, agent d'enrobage, humectant	<b>Proposition de la deuxième circulaire : adopte à 3000 mg/kg</b> <b>UE:</b> aucune justification technologique n'a été fournie-interrompre.	Ne pas déplacer de la catégorie d'aliments.14.2
ESTERS DE SACCHAROSE D'ACIDES GRAS	473	5000		7	Émulsifiant, agent moussant, agent d'enrobage, stabilisateur	<b>Proposition de la deuxième circulaire :</b> Adopter; avec la note 348 (Seul ou en combinaison : esters de sorbitane des acides gras (SIN 473), Oligoesters de saccharose de type I et de type II (SIN 473a) et sucroglycérides (SIN 474). Les dispositions pour SIN 473a et 474 ne sont pas dans cette catégorie d'aliments , auraient besoin d'être ajoutées. <b>UE:</b> aucune justification technologique n'a été fournie-interrompre.	Interrompt-aucune justification technologique n'est fournie. N'ajoutent pas les dispositions pour SIN 473A et 474.

Additif	SIN	Limite maximale (mg/kg)	Notes	Étape/ Adoptée	Catégorie fonctionnelle SIN	Proposition de la deuxième circulaire /Observations du GTE	Proposition finale du GTE
OLIGOESTERS DE SACCHAROSE DE TYPE I ET DE TYPE II	473a.	5000			Émulsifiant, agent d'enrobage, stabilisateur	<p><b>Proposition de la deuxième circulaire :</b> Adopter; avec la note 348 Seul ou en combinaison : esters de sorbitane des acides gras (SIN 473), Oligoesters de saccharose de type I et de type II (SIN 473a) et sucroglycérides (SIN 474) relatée à la proposition pour SIN 473</p> <p><b>UE:</b> aucune justification technologique n'a été fournie-interrompre.</p>	Interrompre/Ne pas ajouter de disposition
SUCROGLYCÉRIDES	474	5000			Émulsifiant	<p><b>Proposition de la deuxième circulaire :</b> Adopter; avec la note 348 Seul ou en combinaison : esters de sorbitane des acides gras (SIN 473), Oligoesters de saccharose de type I et de type II (SIN 473a) et sucroglycérides (SIN 474) relatée à la proposition pour SIN 473</p> <p><b>UE:</b> aucune justification technologique n'a été fournie-interrompre.</p>	Interrompre/Ne pas ajouter de disposition
TARTRATES	334, 335(ii), 337	2000	45	7	Régulateur de l'acidité, antioxydant, exhausteur de goût, séquestrant	<p><b>Proposition de la deuxième circulaire :</b> Adopte</p> <p><b>UE:</b> aucune justification technologique n'a été fournie-interrompre.</p> <p><b>RU:</b> soutiennent l'adoption</p>	Adopte

### Catégorie d'aliments n°. 14.2.3. (Vins)

Normes de produits correspondantes: Aucune

Additif	SIN	Limite maximale (mg/kg)	Notes	Étape/ Adoptée	Catégorie fonctionnelle SIN	Cette catégorie d'aliments et ses sous catégories ne font pas partie du mandat du groupe de travail.

N° de Catégorie d'aliments 14.2.4. Vins ( autre que le raisin)



## Normes de produits correspondantes: Aucune

Additif	SIN	Limite maximale (mg/kg)	Notes	Étape/ Adoptée	Catégorie fonctionnelle SIN	Proposition de la deuxième circulaire /Observations du GTE	Proposition finale du GTE
SULFOSUCCINATE DIOCTYLIQUE DE SODIUM	480	10			Émulsifiant, humectant	<b>Proposition de la deuxième circulaire : Adopte</b> UE: aucune justification technologique n'a été fournie-interrompre.	Ne pas déplacer de la catégorie d'aliments.14.2
MALTOL ÉTHYLIQUE	637	100		7	Exaltateur d'arôme	<b>Proposition de la deuxième circulaire : Adopte</b> UE: aucune justification technologique n'a été fournie-interrompre.	Interrompt-aucune justification technologique n'est fournie.
MALTOL	636	250		7	Exaltateur d'arôme	<b>Proposition de la deuxième circulaire : Adopte</b> UE: aucune justification technologique n'a été fournie-interrompre.	Interrompt-aucune justification technologique n'est fournie.
ESTERS DE POLYGLYCÉROL D'ACIDES GRAS	475	500		7	Emulsifiant, Stabilisant	<b>Proposition de la deuxième circulaire : Adopte</b> UE: aucune justification technologique n'a été fournie-interrompre.	Interrompt-aucune justification technologique n'est fournie.
ESTERS POLYGLYCÉRIQUES D'ACIDE RICINOLÉIQUE INTERESTÉRIFIÉ	476	1000		7	Émulsifiant	<b>Proposition de la deuxième circulaire : Adopte</b> UE: aucune justification technologique n'a été fournie-interrompre.	Interrompt-aucune justification technologique n'est fournie.
PROPYLÈNE GLYCOL	1520	50000			Émulsifiant, agent d'enrobage, humectant	<b>Proposition de la deuxième circulaire : adopte à 3000 mg/kg</b> UE: aucune justification technologique n'a été fournie-interrompre.	Ne pas déplacer de la catégorie d'aliments.14.2
ESTERS DE SACCHAROSE D'ACIDES GRAS	473	5000		7	Émulsifiant, agent moussant, agent d'enrobage, stabilisateur	<b>Proposition de la deuxième circulaire : Adopter;</b> Adopter; avec la note 348 (Seul ou en combinaison : esters de sorbitane des acides gras (SIN 473), Oligoesters de saccharose de type I et de type II (SIN 473a) et sucroglycérides (SIN 474) Les dispositions pour SIN 473a et 474 ne sont pas dans cette FC, auront besoin d'être ajoutées.	Interrompt-aucune justification technologique n'est fournie.

Additif	SIN	Limite maximale (mg/kg)	Notes	Étape/ Adoptée	Catégorie fonctionnelle SIN	Proposition de la deuxième circulaire /Observations du GTE	Proposition finale du GTE
						<b>UE:</b> aucune justification technologique n'a été fournie-interrompre.	
OLIGOESTERS DE SACCHAROSE DE TYPE I ET DE TYPE II	473a.	5000			Émulsifiant, agent d'enrobage, stabilisateur	<b>Proposition de la deuxième circulaire :</b> Adopter; avec la note 348 Seul ou en combinaison : esters de sorbitane des acides gras (SIN 473), Oligoesters de saccharose de type I et de type II (SIN 473a) et sucroglycérides (SIN 474) relatée à la proposition pour SIN 473  <b>UE:</b> aucune justification technologique n'a été fournie-interrompre.	Interrompre/Ne pas ajouter de disposition
SUCROGLYCÉRIDES	474	5000			Émulsifiant	<b>Proposition de la deuxième circulaire :</b> Adopter; avec la note 348 Seul ou en combinaison : esters de sorbitane des acides gras (SIN 473), Oligoesters de saccharose de type I et de type II (SIN 473a) et sucroglycérides (SIN 474) relatée à la proposition pour SIN 473  <b>UE:</b> aucune justification technologique n'a été fournie-interrompre.	Interrompre/Ne pas ajouter de disposition
TARTRATES	334, 335(ii), 337	BPF	45	7	Régulateur de l'acidité, antioxydant, exhausteur de goût, séquestrant	<b>Proposition de la deuxième circulaire :</b> Requiert des informations sur les niveaux d'emploi numériques – pas un tableau 3 additif  <b>Chili:</b> Soutient la requête pour le niveau d'emploi numérique.  <b>UE:</b> aucune justification technologique n'a été fournie-interrompre.  <b>Japon:</b> l'acide tartrique L (+) est utilisé jusqu'à 6600 mg/kg en tant que régulateur d'acidité.  <b>RU:</b> soutiennent l'adoption	Adopte à 6 600 mg/kg

## Catégorie d'aliments n°. 14.2.5. (Hydromel)

Normes de produits correspondantes: Aucune

Additif	SIN	Limite maximale (mg/kg)	Notes	Étape/ Adoptée	Catégorie fonctionnelle SIN	Proposition de la deuxième circulaire /Observations du GTE	Proposition finale du GTE
ESTERS DE POLYGLYCÉROL D'ACIDES GRAS	475	500		7	Émulsifiant, stabilisateur	<p><b>Proposition de la deuxième circulaire :</b> Adopte</p> <p><b>UE:</b> aucune justification technologique n'a été fournie- interrompre.</p> <p><b>RU:</b> Ne soutient pas la proposition, l'emploi des additifs dans cette Catégorie d'aliments pourrait induire les consommateurs en erreur. C'est de l'adultération.</p>	Interrompt-aucune justification technologique n'est fournie.
ESTERS DE SACCHAROSE D'ACIDES GRAS	473	5000		7	Émulsifiant, agent moussant, agent d'enrobage, stabilisateur	<p><b>Proposition de la deuxième circulaire :</b> Adopter; Adopter; avec la note 348 (Seul ou en combinaison : esters de sorbitane des acides gras (SIN 473), Oligoesters de saccharose de type I et de type II (SIN 473a) et sucroglycérides (SIN 474) Les dispositions pour SIN 473a et 474 ne sont pas dans cette FC, auront besoin d'être ajoutées.</p> <p><b>UE:</b> aucune justification technologique n'a été fournie- interrompre.</p> <p><b>RU:</b> Ne soutient pas la proposition, l'emploi des additifs dans cette Catégorie d'aliments pourrait induire les consommateurs en erreur. C'est de l'adultération.</p>	Interrompt-aucune justification technologique n'est fournie.
OLIGOESTERS DE SACCHAROSE DE TYPE I ET DE TYPE II	473a.	5000			Émulsifiant, agent d'enrobage, stabilisateur	<p><b>Proposition de la deuxième circulaire :</b> Adopter; avec la note 348 Seul ou en combinaison : esters de sorbitane des acides gras (SIN 473), Oligoesters de saccharose de type I et de type II (SIN 473a) et sucroglycérides (SIN 474) relatée à la proposition pour SIN 473</p> <p><b>UE:</b> aucune justification technologique n'a été fournie- interrompre.</p>	Interrompt/Ne pas ajouter de disposition

Additif	SIN	Limite maximale (mg/kg)	Notes	Étape/ Adoptée	Catégorie fonctionnelle SIN	Proposition de la deuxième circulaire /Observations du GTE	Proposition finale du GTE
						<b>RU:</b> Ne soutient pas la proposition, l'emploi des additifs dans cette Catégorie d'aliments pourrait induire les consommateurs en erreur. C'est de l'adultération.	
SUCROGLYCÉRIDES	474	5000			Émulsifiant	<p><b>Proposition de la deuxième circulaire : Adopter; avec la note 348 Seul ou en combinaison : esters de sorbitane des acides gras (SIN 473), Oligoesters de saccharose de type I et de type II (SIN 473a) et sucroglycérides (SIN 474) relatée à la proposition pour SIN 473</b></p> <p><b>UE:</b> aucune justification technologique n'a été fournie-interrompre.</p> <p><b>RU:</b> Ne soutient pas la proposition, l'emploi des additifs dans cette Catégorie d'aliments pourrait induire les consommateurs en erreur. C'est de l'adultération.</p>	Interrompre/Ne pas ajouter de disposition
SULFOSUCCINATE DIOCTYLIQUE DE SODIUM	480	10		7	Émulsifiant, humectant	<p><b>Proposition de la deuxième circulaire : Adopte</b></p> <p><b>UE:</b> aucune justification technologique n'a été fournie-interrompre.</p>	Ne pas déplacer de la catégorie d'aliments.14.2
PROPYLÈNE GLYCOL	1520	50000		7	Émulsifiant, agent d'enrobage, humectant	<p><b>Proposition de la deuxième circulaire : adopte à 3000 mg/kg</b></p> <p><b>UE:</b> aucune justification technologique n'a été fournie-interrompre.</p>	Ne pas déplacer de la catégorie d'aliments.14.2
TARTRATES	334, 335(ii), 337	BPF	45	7	Régulateur de l'acidité, antioxydant, exhausteur de goût, séquestrant	<p><b>Proposition de la deuxième circulaire :</b> Requiert des informations sur les niveaux d'emploi numériques – pas un tableau 3 additif</p> <p><b>UE:</b> aucune justification technologique n'a été fournie-interrompre.</p> <p><b>Chili:</b> Soutient la requête sur la justification technologique et la LM</p>	Interrompt-aucune justification technologique n'est fournie.

Additif	SIN	Limite maximale (mg/kg)	Notes	Étape/ Adoptée	Catégorie fonctionnelle SIN	Proposition de la deuxième circulaire /Observations du GTE	Proposition finale du GTE
						<b>RU:</b> Ne soutient pas la proposition, l'emploi des additifs dans cette Catégorie d'aliments pourrait induire les consommateurs en erreur. C'est de l'adultération.	

**N° de la catégorie d'aliments 14.2.6. Boissons spiritueuses distillées contenant plus de 15% d'alcool.**

Normes de produits correspondantes: Aucune

Additif	SIN	Limite maximale (mg/kg)	Notes	Étape/ Adoptée	Catégorie fonctionnelle SIN	Proposition de la deuxième circulaire /Observations du GTE	Proposition finale du GTE
SULFOSUCCINATE DIOCTYLIQUE DE SODIUM	480	10			Émulsifiant, humectant	<b>Proposition de la deuxième circulaire : Adopte</b> <b>UE:</b> aucune justification technologique n'a été fournie-interrompre.	Ne pas déplacer de la catégorie d'aliments.14.2
ESTERS DE POLYGLYCÉROL D'ACIDES GRAS	475	5000		7	Émulsifiant, Stabilisant	<b>Proposition de la deuxième circulaire : Adopte</b> <b>UE:</b> est-ce qu'une justification technologique a été fournie? Conscient du besoin uniquement pour les liqueurs émulsifiées	Interrompt-aucune justification technologique n'est fournie.
PROPYLÈNE GLYCOL	1520	50000			Émulsifiant, agent d'enrobage, humectant	<b>Proposition de la deuxième circulaire : adopte à 3000 mg/kg</b> <b>UE:</b> aucune justification technologique n'a été fournie-interrompre.	Ne pas déplacer de la catégorie d'aliments.14.2
ALGINATE DE PROPYLÈNE GLYCOL	405	10000		7	Agent de charge, auxiliaire, émulsifiant, agent moussant, agent gélifiant, stabilisateur, épaississant.	<b>Proposition de la deuxième circulaire : Adopte</b> <b>UE:</b> est-ce qu'une justification technologique a été fournie? Conscient du besoin uniquement pour les liqueurs émulsifiées <b>IFAC:</b> soutiennent l'adoption	Interrompt-aucune justification technologique n'est fournie.
LACTYLATES DE STÉARYL	481(i), 482(i)	8000		7	Émulsifiant, agent de traitement de la farine, agent moussant, stabilisateur	<b>Proposition de la deuxième circulaire : Adopte</b> <b>UE:</b> Conscient du besoin uniquement pour les liqueurs émulsifiées	Interrompt-aucune justification technologique n'est fournie.

Additif	SIN	Limite maximale (mg/kg)	Notes	Étape/ Adoptée	Catégorie fonctionnelle SIN	Proposition de la deuxième circulaire /Observations du GTE	Proposition finale du GTE
						<b>IFAC:</b> soutiennent l'adoption	
Esters de saccharose d'acides gras	473	5000		7	Émulsifiant, agent moussant, agent d'enrobage, stabilisateur	<b>Proposition de la deuxième circulaire :</b> Adopte <b>UE:</b> Non justifié dans le whisky	Adopter avec la nouvelle note « pas pour un emploi dans le Whisky »
TARTRATES	334, 335(ii), 337	3000	45	7	Régulateur de l'acidité, antioxydant, exhausteur de goût, séquestrant	<b>Proposition de la deuxième circulaire :</b> Adopte <b>UE:</b> Non justifié dans le whisky	Adopter avec la nouvelle note « pas pour un emploi dans le Whisky »

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

**Normes de produits correspondantes:** Aucune

Additif	SIN	Limite maximale (mg/kg)	Notes	Étape/ Adoptée	Catégorie fonctionnelle SIN	Proposition de la deuxième circulaire /Observations du GTE	Proposition finale du GTE
DICARBONATE DE DIMÉTHYLE	242	250	18	2	Conservateur	<b>Proposition de la deuxième circulaire :</b> Adopte <b>UE:</b> est-ce qu'une justification technologique a été fournie?	Interrompt-aucune justification technologique n'est fournie.
ESTERS DE POLYGLYCÉROL D'ACIDES GRAS	475	5000		7	Émulsifiant, Stabilisant	<b>Proposition de la deuxième circulaire :</b> Adopte <b>UE:</b> est-ce qu'une justification technologique a été fournie? <b>Japon:</b> soutient la proposition de la deuxième circulaire. Les esters de saccharose des acides gras sont utilisés en tant qu'émulsifiant.	Adopte
LACTYLATES DE STÉARYL	481(i), 482(i)	8000		7	Émulsifiant, agent de traitement de la farine, agent moussant, stabilisateur	<b>Proposition de la deuxième circulaire :</b> Adopte <b>UE:</b> est-ce qu'une justification technologique a été fournie?	Interrompt-aucune justification technologique n'est fournie.

Additif	SIN	Limite maximale (mg/kg)	Notes	Étape/ Adoptée	Catégorie fonctionnelle SIN	Proposition de la deuxième circulaire /Observations du GTE	Proposition finale du GTE
						<b>IFAC:</b> soutiennent l'adoption	
SULFOSUCCINATE DIOCTYLIQUE DE SODIUM	480	10		7	Émulsifiant, humectant	<b>Proposition de la deuxième circulaire : Adopte</b> <b>UE:</b> est-ce qu'une justification technologique a été fournie?	Ne pas déplacer de la catégorie d'aliments.14.2
PROPYLÈNE GLYCOL	1520	50000		7	Émulsifiant, agent d'enrobage, humectant	<b>Proposition de la deuxième circulaire : Adopte</b> <b>UE:</b> est-ce qu'une justification technologique a été fournie?	Ne pas déplacer de la catégorie d'aliments.14.2
TARTRATES	334, 335(ii), 337	3000	45	7	Régulateur de l'acidité, antioxydant, exhausteur de goût, séquestrant	<b>Proposition de la deuxième circulaire :</b> Adopte <b>UE:</b> est-ce qu'une justification technologique a été fournie? <b>Indonésie:</b> soutient l'adoption <b>Japon: propose que le niveau d'emploi maximal soit modifié en 4 000 mg/kg.</b> L'acide tartrique L (+) est utilisé jusqu'à 4 000mg/kg en tant que régulateur d'acidité.	Adopte à 4 000 mg/kg
TOCOPHÉROLS	307a, b, c	150		7	Antioxydant	<b>Proposition de la deuxième circulaire :</b> Adopte <b>UE:</b> est-ce qu'une justification technologique a été fournie? <b>Japon:</b> soutient la proposition de la 2ème circulaire. Les tocophérols sont utilisés en tant qu'antioxydant.	Adopte

**Catégorie d'aliments n° 15.0 Amuse-gueule prêts à consommer**

Normes de produits correspondantes: Aucune

Additif	SIN	Limite maximale (mg/kg)	Notes	Étape/ Adoptée	Catégorie fonctionnelle SIN	Proposition de la deuxième circulaire /Observations du GTE	Proposition finale du GTE
ESTERS DE POLYGLYCÉROL D'ACIDES GRAS	475	10000		7	Émulsifiant, stabilisateur	<p><b>Proposition de la deuxième circulaire :</b> Adopte</p> <p><b>UE:</b> La LM est élevée ; un enfant de 20kg atteint la DJA en mangeant 50g Qu'est-ce qui est spécifique à l'émulsifiant qui ne peut être abordé par le tableau 3 des additifs?</p> <p><b>FoodDrinkEurope:</b> Soutient la proposition</p> <p><b>ICGMA:</b> Soutient l'adoption Les émulsifiants et les stabilisants tels que les esters de polyglycérol d'acides gras sont utilisés pour améliorer l'interaction avec les grains d'amidon dans les pâtes utilisés pour produire des snacks savoureux. Ils améliorent la performance de la pâte à travers la cuisson et permettent au snack de maintenir l'effet désiré d'humidité à travers le transport et l'entreposage qui contribuent à la douceur du snack.</p> <p><b>Japon:</b> Les esters de saccharose des acides gras sont utilisés dans les chips à la pomme de terre, faisant partie la catégorie d'aliments 15.1. pour la croustillance. Le niveau d'emploi maximal est de 1000 mg/kg. Le Japon suggère que ce projet de disposition soit déplacé vers la catégorie d'aliments 15.1 à moins que d'autres produits couverts par d'autres sous catégories soient spécifiés.</p>	Débattre de l'emploi dans les sous catégories
ESTERS POLYGLYCÉRIQUES D'ACIDE RICINOLÉIQUE INTERESTÉRIFIÉ	476	1000		7	Émulsifiant	<p><b>Proposition de la deuxième circulaire :</b> Adopte</p> <p><b>UE:</b> Qu'est-ce qui est spécifique à l'émulsifiant qui ne peut être abordé par le tableau 3 des additifs?</p> <p><b>FoodDrinkEurope:</b> Soutient la proposition</p> <p><b>ICGMA:</b> Soutient l'adoption Les esters de polyglycérol d'acides ricinoléique interestérifié sont utilisés pour améliorer l'interaction avec les grains d'amidon dans les pâtes utilisés pour produire des snacks savoureux. Ils améliorent la performance de la pâte à travers la cuisson et permettent au</p>	Débattre de l'emploi dans les sous catégories



Additif	SIN	Limite maximale (mg/kg)	Notes	Étape/ Adoptée	Catégorie fonctionnelle SIN	Proposition de la deuxième circulaire /Observations du GTE	Proposition finale du GTE
						snack de maintenir l'effet désiré d'humidité à travers le transport et l'entreposage qui contribuent à la douceur du snack.	
TARTRATES	334, 335(ii), 337	2000	45	4	Régulateur de l'acidité, antioxydant, exhausteur de goût, séquestrant	<p><b>Proposition de la deuxième circulaire :</b> Adopte</p> <p><b>UE:</b> Peut accepter si la justification technologique a été fournie.</p> <p><b>FoodDrinkEurope, Indonésie:</b> Soutiennent la proposition</p> <p><b>ICGMA:</b> Soutient l'adoption Les tartrates aident à ajuster l'acidité de certains snacks savoureux tout en empêchant l'oxydation qui peut avoir une influence sur le goût et la qualité.</p>	Adopte

**La 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)**

**Normes de produits correspondantes:** Aucune

Additif	SIN	Limite maximale (mg/kg)	Notes	Étape/ Adoptée	Catégorie fonctionnelle SIN	Proposition de la deuxième circulaire /Observations du GTE	Proposition finale du GTE
ESTERS DE POLYGLYCÉROL D'ACIDES GRAS	475	10000			Emulsifiant, Stabilisant	<p><b>Proposition de la deuxième circulaire :</b> Adopte</p> <p><b>UE:</b> La LM est élevée ; un enfant de 20kg atteint la DJA en mangeant 50g Qu'est-ce qui est spécifique à l'émulsifiant qui ne peut être abordé par le tableau 3 des additifs?</p> <p><b>FoodDrinkEurope:</b> Soutient la proposition</p> <p><b>ICGMA:</b> Soutient l'adoption. Les émulsifiants et les stabilisants tels que les esters de polyglycérol d'acides gras</p>	Adopte à 1000 mg/kg

Additif	SIN	Limite maximale (mg/kg)	Notes	Étape/ Adoptée	Catégorie fonctionnelle SIN	Proposition de la deuxième circulaire /Observations du GTE	Proposition finale du GTE
						<p>sont utilisés pour améliorer l'interaction avec les grains d'amidon dans les pâtes utilisés pour produire des snacks savoureux. Ils améliorent la performance de la pâte à travers la cuisson et permettent au snack de maintenir l'effet désiré d'humidité à travers le transport et l'entreposage qui contribuent à la douceur du snack.</p> <p><b>Japon:</b> Les esters de saccharose des acides gras sont utilisés dans les chips à la pomme de terre, faisant partie la catégorie d'aliments 15.1. pour la croustillance. Le niveau d'emploi maximal est de 1000 mg/kg. Le Japon suggère que ce projet de disposition soit déplacé vers la catégorie d'aliments 15.1 à moins que d'autres produits couverts par d'autres sous catégories soient spécifiés.</p>	
ESTERS POLYGLYCÉRIQUES D'ACIDE RICINOLÉIQUE INTERESTÉRIFIÉ	476	1000			Émulsifiant	<p><b>Proposition de la deuxième circulaire : Adopte</b></p> <p><b>UE:</b> Qu'est-ce qui est spécifique à l'émulsifiant qui ne peut être abordé par le tableau 3 des additifs?</p> <p><b>FoodDrinkEurope:</b> Soutient la proposition</p> <p><b>ICGMA:</b> Soutient l'adoption. Les esters de polyglycérol d'acides ricinoléique interestérifié sont utilisés pour améliorer l'interaction avec les grains d'amidon dans les pâtes utilisés pour produire des snacks savoureux. Ils améliorent la performance de la pâte à travers la cuisson et permettent au snack de maintenir l'effet désiré d'humidité à travers le transport et l'entreposage qui contribuent à la douceur du snack.</p>	Adopte
PROPYLÈNE GLYCOL	1520	300		7	Émulsifiant, agent d'enrobage, humectant	<p><b>Proposition de la deuxième circulaire : Adopte</b></p> <p><b>UE:</b> S'interroge sur le besoin technologique, si emploi en tant que SFA.</p> <p><b>FoodDrinkEurope, IFAC:</b> soutiennent l'adoption</p>	Adopte

Additif	SIN	Limite maximale (mg/kg)	Notes	Étape/ Adoptée	Catégorie fonctionnelle SIN	Proposition de la deuxième circulaire /Observations du GTE	Proposition finale du GTE
						<b>ICGMA:</b> Soutient l'adoption. Le propylène glycol fournit un humectant et une fonction d'émulsifiant de production de pommes de terre ou d'une pâte de céréale utilisée pour faire des chips extrudées et d'autres snacks savoureux. Ceci améliore la performance de la pâte à travers la cuisson et permet au snack de maintenir l'effet désiré d'humidité à travers le transport et l'entreposage.	
ALGINATE DE PROPYLÈNE GLYCOL	405	3000		7	Agent de charge, auxiliaire, émulsifiant, agent moussant, agent gélifiant, stabilisateur, épaississant.	<b>Proposition de la deuxième circulaire :</b> Adopte <b>UE:</b> S'interroge sur le besoin technologique Consciente du besoin uniquement pour les amuse-bouche à base de céréales ou de pommes de terre <b>FoodDrinkEurope:</b> Soutient la proposition <b>ICGMA:</b> Soutient l'adoption. L'alginate de propylène glycol aide à émulsifier la pâte et interagit avec les grains d'amidon. Ceci fournit des résultats dans un produit désirable et pertinent avec une texture douce.	Adopte
DIACÉTATE DE SODIUM	262(ii)	500		7	Régulateur d'acidité, Conservateur, Séquestrant	<b>Proposition de la deuxième circulaire :</b> Adopte <b>Chine:</b> Autorise dans cette FC à 1,000 <b>UE:</b> Peut accepter si la justification technologique a été fournie. <b>FoodDrinkEurope:</b> Soutient la proposition <b>ICGMA:</b> soutient l'adoption Le diacétate de sodium aide à préserver les snacks à travers leur durée de vie en freinant le développement microbien .	Adopte à 1000 mg/kg
ESTERS DE SORBITANE D'ACIDES GRAS	491-495	5000		4	Émulsifiant, stabilisateur	<b>Proposition de la deuxième circulaire :</b> Adopte <b>UE:</b> Se demande si une justification technologique a été fournie. Pas consciente du besoin.	Adopte à 300 mg/kg

Additif	SIN	Limite maximale (mg/kg)	Notes	Étape/ Adoptée	Catégorie fonctionnelle SIN	Proposition de la deuxième circulaire /Observations du GTE	Proposition finale du GTE
						<p><b>FoodDrinkEurope, IFAC:</b> soutiennent l'adoption</p> <p><b>ICGMA:</b> soutient l'adoption les esters de sorbitane des acides gras aide à émulsifier la pâte et interagit avec les grains d'amidon. Ceci fournit des résultats dans un produit désirable et pertinent avec une texture douce.</p> <p><b>Japon:</b> Soutient la proposition de la 2ème circulaire. Les esters de sorbitane des acides gras sont utilisés pour empêcher la rétrogradation dans les snacks à base de pommes de terre issues de la pâte de pomme de terre. Le niveau d'emploi maximal est de 300 mg/kg.</p>	
LACTYLATES DE STÉARYL	481(i), 482(i)	5000		7	Émulsifiant, agent de traitement de la farine, agent moussant, stabilisateur	<p><b>Proposition de la deuxième circulaire :</b> Adopte</p> <p><b>UE:</b> Se demande si une justification technologique a été fournie. Pas consciente du besoin.</p> <p><b>FoodDrinkEurope, IFAC:</b> soutiennent l'adoption</p> <p><b>ICGMA:</b> soutient l'adoption Les lactylates de stéaroyle forment un réseau avec le gluten pour améliorer force de la pâte pour certains snacks savoureux à base de céréales qui sont cuits.</p>	Adopte
ESTERS DE SACCHAROSE D'ACIDES GRAS	473	10000		7	Émulsifiant, agent moussant, agent d'enrobage, stabilisateur	<p><b>Proposition de la deuxième circulaire :</b> Adopter; Adopter; avec la note 348 (Seul ou en combinaison : esters de sorbitane des acides gras (SIN 473), Oligoesters de saccharose de type I et de type II (SIN 473a) et sucroglycérides (SIN 474)</p> <p><b>UE:</b> Inquiétudes quant à l'exposition. La LM est assez élevée; Un enfant de 20kg atteindrait la DJA en consommant 60g. Il n'existe pas d'alternatives? L'emploi devrait être restreint</p>	Adopter; Adopter; avec la note 348 (Seul ou en combinaison : esters de sorbitane des acides gras (SIN 473), Oligoesters de saccharose de type I et de type II (SIN 473a) et

Additif	SIN	Limite maximale (mg/kg)	Notes	Étape/ Adoptée	Catégorie fonctionnelle SIN	Proposition de la deuxième circulaire /Observations du GTE	Proposition finale du GTE
						<p><b>FoodDrinkEurope:</b> Soutient la proposition</p> <p><b>ICGMA:</b> soutient l'adoption les esters de sorbitane des acides gras aide à émulsifier la pâte et interagit avec les grains d'amidon. Ceci fournit des résultats dans un produit désirable et pertinent avec une texture douce.</p> <p><b>Japon:</b> Soutient la proposition de la 2ème circulaire. Les esters de sorbitane des acides gras sont utilisés dans les craquelins de riz (senbei) et les snacks de pomme de terre issus de la pâte de pomme de terre pour empêcher le craquage et donner de la croustillance. Le niveau d'emploi maximal est de 10000 mg/kg.</p>	sucroglycérides (SIN 474)
<b>OLIGOESTERS DE SACCHAROSE DE TYPE I ET DE TYPE II</b>	473a.	10000			<b>Émulsifiant, agent d'enrobage, stabilisateur</b>	<p><b>Proposition de la deuxième circulaire : Adopter; avec la note 348 Seul ou en combinaison : esters de sorbitane des acides gras (SIN 473), Oligoesters de saccharose de type I et de type II (SIN 473a) et sucroglycérides (SIN 474) relatée à la proposition pour SIN 473</b></p> <p><b>UE:</b> Inquiétudes quant à l'exposition. La LM est assez élevée; Un enfant de 20kg atteindrait la DJA en consommant 60g. Il n'existe pas d'alternatives? L'emploi devrait être restreint</p> <p><b>FoodDrinkEurope:</b> Soutient la proposition</p> <p><b>ICGMA:</b> soutient l'adoption. Les oligoesters de saccharose aide à émulsifier la pâte et interagit avec les grains d'amidon. Ceci fournit des résultats dans un produit désirable et pertinent avec une texture douce.</p>	Adopter; Adopter; avec la note 348 (Seul ou en combinaison : esters de sorbitane des acides gras (SIN 473), Oligoesters de saccharose de type I et de type II (SIN 473a) et sucroglycérides (SIN 474)
<b>SUCROGLYCÉRIDES</b>	474	10000			<b>Émulsifiant</b>	<p><b>Proposition de la deuxième circulaire : Adopte avec la note 348 Seul ou en combinaison : esters de sorbitane des acides gras (SIN 473), Oligoesters de saccharose de type I et de type II (SIN 473a) et</b></p>	Adopter; Adopter; avec la note 348 (Seul ou en combinaison : esters de sorbitane des

Additif	SIN	Limite maximale (mg/kg)	Notes	Étape/ Adoptée	Catégorie fonctionnelle SIN	Proposition de la deuxième circulaire /Observations du GTE	Proposition finale du GTE
						<p><b>sucroglycérides (SIN 474) relatée à la proposition pour SIN 473</b></p> <p><b>UE:</b> Inquiétudes quant à l'exposition. La LM est assez élevée; Un enfant de 20kg atteindrait la DJA en consommant 60g. Il n'existe pas d'alternatives? L'emploi devrait être restreint</p> <p><b>FoodDrinkEurope:</b> Soutient la proposition</p> <p><b>ICGMA:</b> soutient l'adoption. Les sucroglycérides aident à émulsifier la pâte et interagissent avec les grains d'amidon. Ceci fournit des résultats dans un produit désirable et pertinent avec une texture douce.</p>	acides gras (SIN 473), Oligoesters de saccharose de type I et de type II (SIN 473a) et sucroglycérides (SIN 474)
TOCOPHÉROLS	307a, b, c	200		7	Antioxydant	<p><b>Proposition de la deuxième circulaire :</b> Adopte</p> <p><b>UE:</b> Peut accepter si la justification technologique a été fournie.</p> <p><b>Chine, RU:</b> soutiennent l'adoption</p> <p><b>FoodDrinkEurope, ICGMA:</b> Soutiennent la proposition; Les tocophérols empêchent l'oxydation de certains snacks savoureux pour empêcher le développement des arômes et textures indésirables.</p> <p><b>Japon:</b> soutient la proposition de la 2ème circulaire. Utilisée dans les chips de pomme de terre (crisps) et les produits à base de pommes de terre issus de la pâte de pomme de terre pour empêcher l'oxydation durant leur durée de vie. Le Japon aimerait corriger le niveau d'emploi maximal de 150 mg/kg commenté dans la 1ère circulaire à 100 mg/kg.</p>	Adopte à 200 mg/kg

**Catégorie d'aliments n° 15.2. Fruits à coque transformés, y compris fruits à coque enrobés, seuls ou en mélange (avec, par exemple, des fruits secs)**

**Normes de produits correspondantes:** Aucune

Additif	SIN	Limite maximale (mg/kg)	Notes	Étape/ Adoptée	Catégorie fonctionnelle SIN	Proposition de la deuxième circulaire /Observations du GTE	Proposition finale du GTE
ESTERS DE POLYGLYCÉROL D'ACIDES GRAS	475	10000			Émulsifiant, stabilisateur	Voir discussion dans FC 15.0	Débattre de l'emploi dans cette sous-catégorie
ESTERS POLYGLYCÉRIQUES D'ACIDE RICINOLÉIQUE INTERESTÉRIFIÉ	476	1000			Émulsifiant	Voir discussion dans FC 15.0	Débattre de l'emploi dans cette sous-catégorie
PROPYLÈNE GLYCOL	1520	50000		7	Émulsifiant, agent d'enrobage, humectant	<p><b>Proposition de la deuxième circulaire :</b> adopte à 5000 mg/kg</p> <p><b>UE:</b> est-ce qu'une justification technologique a été fournie?</p> <p><b>FoodDrinkEurope:</b> Soutient la proposition</p> <p><b>RU:</b> Ne soutient pas la proposition. La LM s'élève jusqu'à 3000 mg/kg</p> <p><b>USA:</b> Autorisés dans les noix et les produits à base de noix à une LM de 5%</p>	Adopte à 5000 mg/kg
TOCOPHÉROLS	307a, b, c	1500		7	Antioxydant	<p><b>Proposition de la deuxième circulaire :</b> adopte à 200 mg/kg</p> <p><b>UE, RU:</b> Soutiennent la proposition pour une LM s'élevant jusqu'à 200 mg/kg</p> <p><b>Japon:</b> Soutient la proposition de la 2ème circulaire. Utilisé dans les amandes dragéifiées pour empêcher l'oxydation durant sa durée de vie.</p>	Adopte à 200 mg/kg

**N° de catégorie d'aliments 15.3 Snacks - à base de poisson**

**Normes de produits correspondantes:** Aucune

Additif	SIN	Limite maximale (mg/kg)	Notes	Étape/ Adoptée	Catégorie fonctionnelle SIN	Proposition de la deuxième circulaire /Observations du GTE	Proposition finale du GTE
ESTERS DE POLYGLYCÉROL D'ACIDES GRAS	475	10000			Émulsifiant, stabilisateur	Voir discussion dans FC 15.0	Débattre de l'emploi dans cette sous-catégorie
ESTERS POLYGLYCÉRIQUES D'ACIDE RICINOLÉIQUE INTERESTÉRIFIÉ	476	1000			Émulsifiant	Voir discussion dans FC 15.0	Débattre de l'emploi dans cette sous-catégorie

**Catégorie d'aliments n°. 16.0. Aliments préparés**

**Normes de produits correspondantes:** Aucune

Additif	SIN	Limite maximale (mg/kg)	Notes	Étape/ Adoptée	Catégorie fonctionnelle SIN	Il n'existe pas de dispositions à l'étude dans cette catégorie d'aliments; Inclus à titre d'information uniquement.



## **Observations générales du GTE**

### **Observations générales de l'UE**

L'UE fait bon accueil et apprécie l'approche qui pour la détermination des recommandations initiales a accordé la priorité à l'alignement aux normes de produits correspondantes et la décision des groupes de travail classique (p-GTC) au 45ème et 46ème CCFA en tant que justification des émulsifiants, stabilisateur, épaississants ou régulateurs d'acidité dans les catégories d'aliments spécifiques.

Toutefois l'approche horizontale pour EST et les régulateurs d'acidité a été développée et appliquée au tableau 3 additifs, c'est-à-dire les additifs avec une très basse toxicité pour lesquels l'exposition ne devrait pas représenter un risque pour la santé. Selon l'opinion de l'UE, "la justification horizontale" ne peut être extrapolée aux additifs avec des DJA numériques et une justification technologique pour chaque additif avec une DJA numérique devra être requise pour voir s'il existe un besoin et un avantage lors de la comparaison au tableau 3 additifs. L'UE pense qu'il est important de prendre en compte le fait que certains additifs alimentaires sont proposés pour inclusion dans de nombreuses catégories d'aliments (c'est-à-dire SIN 473, 474, 475, 476, 481-482, 491-495), il existe déjà de nombreuses dispositions adoptées pour ces additifs dans la NGAA et il pourrait y avoir des raisons de s'inquiéter sur l'exposition globale.

L'UE apprécie toute discussion ultérieure sur les dispositions relatives à l'additif alimentaire. L'UE attire l'attention sur le fait que certaines substances soumises à discussion ont une DJA très basse, par conséquent les emplois et les niveaux d'emploi nécessaires doivent être examinés avec précaution (c'est-à-dire. SIN 476 DJA = 7,5 mg/kg pc/j; SIN 480 DJA = 0,1 mg/kg pc/j; SIN 520 PTWI = 2 mg/kg pc/s; SIN 636 DJAI = 1 mg/kg pc/j et SIN 637 DJA = 2 mg/kg pc/j).

En outre, il existe beaucoup de dispositions pour les autres additifs alimentaires qui peuvent conduire à des risques d'exposition lorsque l'exposition globale est prise en compte. L'UE aimerait informer d'autres membres du GTE à propos de ses inquiétudes relatives à l'exposition en ce qui concerne SIN 473-474 et SIN 481-482. Les opinions de l'EFSA indiquent que les DJA sont excédées basées sur un nombre plus restreint de dispositions qui font actuellement l'objet de discussion. Voir :

SIN 473-474; <http://onlinelibrary.wiley.com/doi/10.2903/j.efsa.2012.2658/epdf>

SIN 481-482; <http://onlinelibrary.wiley.com/doi/10.2903/j.efsa.2013.3144/epdf>

### **Observations générales d'Israël:**

L'Israël soutient la position d'IFU et s'oppose à la proposition d'ajouter des émulsifiants, des stabilisateurs, des épaississants tels que la gomme de xanthane, la gomme gellane et la gomme de cellulose ou autres substances étrangères à tout type de fruit naturel frais et jus de légumes autres que ceux naturellement présents dans le fruit lui-même.

Nous ne voyons pas un besoin technologique à autoriser ces additifs dans les jus. Ce point de vue représente la position des fabricants d'Israël et a été définie par le Codex Alimentarius Contact Point d'Israël comme représentant le consensus des fabricants de jus des pays.

Les règles et les normes techniques gouvernant la fabrication et la transformation des jus de fruits en Israël déterminent qu'il est interdit d'ajouter des additifs alimentaires, d'améliorer l'apparence de tout type d'épaississants aux jus de fruits pur.

**Observations générales de l'ICGMA, IFAC:**

Soutient l'adoption de la nisine dans cette catégorie d'aliments. Afin de fournir une justification technologique supplémentaire, les protéines d'œufs sont très sensibles à la chaleur; les blancs d'œufs en particulier sont instables à la gamme de température essentielle pour une pasteurisation effective. La nisine fournit un régime de contrôle effectif pour les bactéries

En reconnaissance de l'impact de la chaleur sur les propriétés de fonctionnalité et nutritionnelles des produits à base d'œufs liquides, la plupart des pays ont des régimes de pasteurisation thermiques obligatoires restreints pour cibler principalement l'élimination des pathogènes microbiens. Alors que ces conditions peuvent éliminer 99% des bactéries présents, les études examinant l'origine de l'altération dans les produits d'œufs liquides commerciaux ont montré que les thermophiles non pathogènes et les endospores des organismes sporogènes tels que le *Bacillus cereus* peuvent survivre au traitement thermique. Beaucoup de ces bactéries survivantes sont capables de croître à des températures de réfrigération.

La durée de vie des produits à base d'œufs liquides varie typiquement entre 10-11 jours, selon la charge initiale, le régime de pasteurisation et les conditions d'entreposage. Les études montrent que l'emploi de la préparation de nisine peut aider à prévenir/réduire la croissance de l'altération des bactéries, par conséquent allongeant la durée de vie des produits à base d'œufs liquides et réduisant le gaspillage alimentaire causé par l'altération.

Nous souhaitons également noter que l'Avis adopté en octobre 2006 du groupe scientifique sur les additifs alimentaires, les aromatisants, les auxiliaires technologiques et matériaux en contact avec l'alimentation sur la sécurité d'emploi de la nisine en tant qu'additif alimentaire dans une catégorie additionnelle des œufs liquides et sur la sécurité de la nisine en utilisant un processus de modification en tant qu'additif alimentaire (EFSA Journal (2006) 314b, 1-8, disponible: <http://onlinelibrary.wiley.com/doi/10.2903/j.efsa.2006.314b/epdf>) qui autorise l'emploi de la nisine dans les produits à base d'œufs liquides et comprend la section "Cas de nécessité ." Cette section soutient la justification technologique indiquée ci-dessus et affirme ce qui suit:

Conformément aux exigences de la présente législation de l'UE, l'œuf liquide entier liquide est pasteurisé à des températures pas plus basses que 64.4 0C pour au moins 2.5 minutes. Le processus thermique garantit une destruction des bactéries d'approximativement 99% dans l'œuf entier liquide cru . Les bactéries de survie peuvent inclure à la fois les espèces Gram-négatives et Gram-positives et sont capables de croissance même à des températures de réfrigération. La durée de vie variable des produits liquides pasteurisés à base d'œufs (10-11 jours) qui dépend de la charge initiale, la pasteurisation et les conditions d'entreposage peut être augmentée par l'emploi de la nisine. Le *Bacillus cereus*, qui est également un contaminant commun d'œuf liquide entier n'est pas contrôlé par d'autres conservateurs tels que le sorbate et le benzoate. Le requérant a fourni des données qui démontrent l'efficacité de la nisine dans la préservation des œufs liquides.

Nous croyons que ces informations supplémentaires devraient aborder des questions sur le besoin technologique dans les produits pasteurisés et soutenir la justification technologique antérieure fournie par l'ICGMA et autres.

**Annexe 6: Avant-projet des dispositions concernant la catégorie d'aliments 01.1.2 (Autres laits liquides (nature) à l'exception des dispositions relatives aux additifs alimentaires ayant la fonction de colorant et d'édulcorant**

1. Entres autres, le CCFA49 a demandé au GTE sur la NGAA pour le CCFA50 d'examiner:<sup>1</sup>
  - Projet de dispositions relatives aux additifs alimentaires concernant la catégorie d'aliments FC 01.1.2

### Historique

2. Le CCFA48 a révisé la structure, le titre et le descripteur de la catégorie d'aliments 01.1 (*Lait liquide et produits lactés*) et ses sous-catégories. Le CCFA48 a par ailleurs considéré que le champ d'application de la catégorie d'aliments 01.1 révisée et ses sous-catégories 01.1.1 (*Lait liquide (nature)*), 01.1.3 (*Babeurre liquide (nature)*), et 01.1.4 (*Boissons à base de lait liquide aromatisé*) n'avait pas changé de manière substantielle par rapport au champ d'application des catégories d'aliments d'origine correspondantes, et a par conséquent établi qu'il n'était pas nécessaire de révoquer et/ou interrompre les dispositions dans les catégories d'aliments d'origine, mais de placer plutôt ces dispositions dans les catégories d'aliments correspondantes révisées.<sup>2</sup> Cependant, le CCFA48 a par ailleurs noté qu'il n'y a aucune disposition relative à l'emploi des additifs alimentaires dans la nouvelle catégorie d'aliments 01.1.2 (*Autres laits liquides (nature)*) car le champ d'application de la nouvelle catégorie d'aliments ne correspondait pas au champ d'application de la catégorie d'aliments d'origine. Par conséquent, le CCFA48 a demandé que des propositions pour l'inclusion de dispositions relatives aux additifs alimentaires dans la nouvelle catégorie d'aliments 01.1.2 soit soumises en réponse à la lettre circulaire demandant des propositions de nouvelles et/ou de la révision des dispositions relatives aux additifs alimentaires adoptées.<sup>3</sup>

3. La lettre circulaire demandant des propositions de nouvelles et/ou de la révision des dispositions relatives aux additifs alimentaires adoptées distribuée avant le CCFA49 contenait une demande spécifique de propositions pour les dispositions relatives aux additifs alimentaires dans la nouvelle catégorie d'aliments 01.1.2.<sup>4</sup> Les réponses à la lettre circulaire ont été compilées pour le CCFA49<sup>5</sup> et examinées par le groupe de travail physique (GTP) sur la NGAA pour le CCFA49.<sup>6</sup> Si des propositions multiples de dispositions dans la même catégorie d'aliments ont été soumises pour le même additif alimentaire, le GTP a seulement examiné la proposition contenant le niveau d'emploi le plus élevé. Le GTP a recommandé que certaines dispositions proposées pour la catégorie d'aliments 01.1.2 soient incluses dans la NGAA à l'étape 2.<sup>7</sup>

4. Le CCFA49 a souscrit à la recommandation du GTP d'inclure certaines dispositions proposées pour la catégorie d'aliments 01.1.2 dans la NGAA à l'étape 2. Le CCFA49 a par ailleurs demandé au GTE sur la NGAA pour le CCFA50 d'examiner l'avant-projet de dispositions dans la catégorie d'aliments 01.1.2 (à l'exception des dispositions relatives aux additifs alimentaires ayant la fonction de colorant ou d'édulcorant)<sup>8</sup> et de préparer des recommandations pour ces dispositions.<sup>9</sup>

### Document de travail

5. Le GTE a publié deux circulaires pour observations. Les dispositions à l'étude sont présentées selon le modèle de la catégorie d'aliments 01.1.2 du Tableau 2 de la NGAA. Le présent document contient les propositions (adopter, adopter avec révision) des dispositions à l'étude sur la base d'une

<sup>1</sup> REP 17/FA, para. 109.

<sup>2</sup> REP 16/FA, para. 78-86.

<sup>3</sup> Rep 16/FA, para. 86.

<sup>4</sup> CL 2016/8-FA

<sup>5</sup> CX/FA 17/49/9, FA49 CRD 12, FA49 CRD19.

<sup>6</sup> FA/49 CRD2

<sup>7</sup> FA/49 CRD2 Appendice 5.

<sup>8</sup> FA/49 CRD2 L'Appendice 5 contenait une disposition relative à l'emploi des esters de lutéine de *Tagetes erecta* (SIN 161b(iii)) dans la catégorie d'aliments 01.1.2. Comme cet additif alimentaire a la fonction de « colorant », la disposition relative au SIN 161b(iii) n'est pas incluse dans le présent document de travail.

<sup>9</sup> REP 17/FA para. 88 et 109.

approche consensuelle en tenant compte des observations soumises sur les première et deuxième circulaires par les membres du GTE. Ces recommandations reposent sur le « poids des éléments de preuve »; à savoir qu'on a accordé davantage de poids aux observations contenant des justifications par rapport aux observations non étayées par une justification.

**Catégorie d'aliments No. 01.1.2 (Autres laits liquides (nature)):**

**Descripteur:** Inclut le lait liquide nature, à l'exception des produits des catégories d'aliments 01.1.1 Lait liquide (nature), 01.1.3 Babeurre (nature) liquide, et 01.2 Produits laitiers fermentés et emprésurés (nature). Inclut mais pas limité aux laits liquides recombinaison liquides, laits liquides reconstitués nature, laits composites nature, laits non aromatisés vitaminés et laits fortifiés liquides minéraux, laits ajustés protéiques, lait réduit en lactose et boissons à base de lait. Dans cette catégorie d'aliments, les produits nature ne contiennent pas d'aromatisant ajouté ou d'ingrédients qui donnent intentionnellement de l'arôme mais contiennent d'autres ingrédients non lactés.

Additif	SIN	Limite maximale (mg/kg)	Catégorie fonctionnelle du SIN	Notes proposées	Observations initiales des pays membres/observations du GTE	Proposition du GTE
ESTERS GLYCÉROLIQUES DE L'ACIDE ACÉTIQUE ET D'ACIDES GRAS	472 a	BPF	Émulsifiant, Séquestrant, Stabilisant	Emploi dans les laits liquides non aromatisés enrichis en vitamines et en minéraux seulement	<p><b>Observations initiales des pays membres:</b>  <b>Japon:</b> Utilisé pour prévenir la sédimentation dans les laits liquides non aromatisés enrichis en minéraux.</p> <p><b>Observations pour le GTE:</b>  <b>EFEMA:</b> Les émulsifiants permettent de former des émulsions stables même dans les émulsions technologiquement complexes (à savoir, les préparations enrichies). Ils améliorent la sensation en bouche (sensorielle/texture) et la durée de conservation (préviennent la sédimentation) du lait.</p> <p><b>UE:</b> Le besoin est-il lié à l'enrichissement? Est-il possible de décrire l'effet technologique? Voir les observations générales sur la 2<sup>ème</sup> circulaire ci-après.</p> <p><b>FoodDrinkEurope:</b> Soutient cet additif au niveau des BPF et pour la catégorie fonctionnelle mentionnée.</p> <p><b>Japon:</b> Soutient la proposition avec la note proposée. Les esters glycéroliques de l'acide acétique et d'acides gras sont utilisés pour prévenir la sédimentation dans les laits liquides non aromatisés enrichis en vitamines et en minéraux.</p> <p><b>Chili:</b> Soutient l'adoption</p>	Adopter tel qu'indiqué
ACIDE ASCORBIQUE, L-	300	BPF	Antioxydant		<p><b>Observations initiales des pays membres:</b>  <b>Thaïlande:</b> Utilisé en tant qu'antioxydant dans les produits laitiers comme le lait recombinaison, le lait reconstitué et le lait enrichi en vitamines et minéraux. Il permet de prévenir l'oxydation des matières grasses et des vitamines et de préserver la qualité pendant la durée de conservation. Il est utilisé pour préserver la qualité et améliorer la stabilité des produits laitiers. Son emploi ne modifie pas la nature des produits et ne dissimule pas les effets de l'emploi de matériaux défectueux qui pourrait tromper le consommateur.</p>	Adopter tel qu'indiqué

Additif	SIN	Limite maximale (mg/kg)	Catégorie fonctionnelle du SIN	Notes proposées	Observations initiales des pays membres/observations du GTE	Proposition du GTE
					<p><b>Chine:</b> Utilisé dans le lait liquide, pour préserver la qualité pendant la durée de conservation, et éviter que le produit développe un goût/arôme rance désagréable.</p> <p><b>Observations pour le GTE:</b>  <b>Brésil:</b> Voir les observations générales</p> <p><b>UE:</b> Est-il possible d'expliquer pourquoi les antioxydants naturels du lait (par ex., tocophérols, bêta-carotène, phospholipides) ne sont pas suffisants? Il n'y a aucun effet lié à l'emploi de l'acide ascorbique sur les propriétés sensorielles du lait (goût)? Seulement nécessaire dans le lait enrichi en vitamines et en minéraux? Voir les observations générales sur la 2<sup>ème</sup> circulaire ci-après.</p> <p><b>FoodDrinkEurope:</b> Soutient cet additif au niveau des BPF et pour les catégories fonctionnelles mentionnées.</p> <p><b>Chili:</b> Soutient l'adoption</p>	
GOMME DE CAROUBE	410	BPF	Émulsifiant, Stabilisant, Épaississant		<p><b>Observations initiales des pays membres:</b>  <b>Thaïlande:</b> Utilisé pour stabiliser la suspension colloïdale et prévenir la sédimentation des particules solides dans le lait (par ex., les protéines laitières et les minéraux d'enrichissement) pendant la période d'entreposage. Qui plus est, il permet par ailleurs d'améliorer la viscosité du produit selon les préférences des consommateurs. La gomme de caroube est généralement utilisée en combinaison avec d'autres ESE à un taux optimisé. Elle n'est pas utilisée pour dissimuler les effets de l'emploi de matières premières défectueuses.</p> <p><b>Observations pour le GTE:</b>  <b>Brésil:</b> Voir les observations générales ci-après.</p> <p><b>UE:</b> Préoccupée par l'emploi d'épaississants qui ont un impact sur la nature du lait. Voir les observations générales sur la 2<sup>ème</sup> circulaire ci-après.</p> <p><b>Specialty Food Ingredients de l'UE:</b> Soutient l'adoption. Pour emploi dans le lait UHT ou stérilisé, recombinaison et reconstitué en tant que stabilisant. La gélification du lait UHT pendant l'entreposage est un facteur important qui limite sa durée de conservation. Le gel qui se forme est une matrice de complexes protéiques agrégés. Les complexes</p>	Adopter tel qu'indiqué

Additif	SIN	Limite maximale (mg/kg)	Catégorie fonctionnelle du SIN	Notes proposées	Observations initiales des pays membres/observations du GTE	Proposition du GTE
					<p>protéiques se forment suite à la modification de la structure protéique causée par le traitement UHT. La gomme de caroube stabilise les complexes protéiques de sorte que la formation de la matrice est retardée et la durée de conservation est par conséquent prolongée.</p> <p><b>FoodDrinkEurope:</b> Soutient cet additif au niveau des BPF et pour les catégories fonctionnelles mentionnées.</p> <p><b>ICGMA, IFAC:</b> Soutiennent l'inscription de cette disposition dans la catégorie d'aliments 01.1.2 sur la base de l'explication fournie par la Thaïlande. La gomme de caroube est utilisée dans le lait UHT ou stérilisé, reconstitué et reconstitué en tant que stabilisant. La gélatine du lait UHT pendant la conservation est un facteur important qui limite la durée de conservation. Le gel qui se forme est une matrice de complexes protéiques agrégés. Les complexes protéiques se forment suite à la modification de la structure protéique causée par le traitement UHT. La gomme de caroube stabilise les complexes protéiques de sorte que la formation de la matrice est retardée et la durée de conservation est par conséquent prolongée.</p> <p><b>Chili:</b> Soutient l'adoption</p> <p><b>Specialty Foods de l'UE, ICGMA, IFAC:</b> Soutiennent la proposition de la 2<sup>ème</sup> circulaire. Généralement, la gomme de caroube serait utilisée en combinaison avec d'autres émulsifiants, stabilisants et épaississants dans le lait UHT reconstitué et reconstitué. Les autres ESE (par exemple les mono- et diglycérides d'acides gras) contrôlent la cristallisation des matières grasses et préviennent l'écémage pendant l'entreposage. La gomme de caroube favorise la stabilité des protéines pendant la transformation et l'entreposage. Par ailleurs, la gomme de caroube compense la perte de la sensation en bouche qui est caractéristique du lait UHT reconstitué et reconstitué par rapport au lait frais.</p> <p><b>Afrique du Sud:</b> Soutient l'adoption. Pour emploi dans le lait UHT ou stérilisé, recombine et reconstitué en tant que stabilisant. La gélification du lait UHT pendant l'entreposage est un facteur important qui limite sa durée de conservation. Le gel qui se forme est une matrice de complexes protéiques agrégés. Les complexes protéiques se forment suite à la modification de la structure protéique causée par le traitement UHT. La gomme de caroube stabilise les complexes protéiques de sorte que la formation de la matrice est retardée</p>	

Additif	SIN	Limite maximale (mg/kg)	Catégorie fonctionnelle du SIN	Notes proposées	Observations initiales des pays membres/observations du GTE	Proposition du GTE
CARRAGHÉNANE	407	BPF	Agent de charge, Support, Émulsifiant, Agent gélifiant, Agent de glaçage, Humectant, Stabilisant, Épaississant		<p>et la durée de conservation est par conséquent prolongée.</p> <p><b>Observations initiales des pays membres:</b>  <b>Thaïlande:</b> Ajouté pour faciliter la suspension des particules solides dans les produits laitiers, prévenir la séparation des matières grasses et de l'eau et la sédimentation des protéines, notamment dans le lait recombinaé et les préparations enrichies en vitamines et en minéraux. Dans le lait, la carraghénane a la propriété de réagir avec les protéines ce qui augmente la stabilité du produit. Qui plus est, elle permet par ailleurs d'améliorer la viscosité du produit selon les préférences des consommateurs. La carraghénane est généralement utilisée en combinaison avec d'autres ESE à un taux optimisé.</p> <p><b>Chine:</b> Pour stabiliser les produits laitiers liquides, en créant un réseau thixotrope avec les protéines laitières, ce qui permet aux solides de rester en suspension, à savoir les complexes vitamines-minéraux dans les produits laitiers enrichis.</p> <p><b>Japon:</b> Utilisée pour prévenir la sédimentation dans les laits liquides non aromatisés enrichis en vitamines et en minéraux.</p> <p><b>Observations pour le GTE:</b>  <b>Brésil:</b> Voir les observations générales ci-après</p> <p><b>Chili:</b> Permet de maintenir la stabilité du produit dans le temps après le traitement thermique UHT, et permet de maintenir les suspensions de cacao (lait chocolaté), des mélanges de vitamines et de minéraux. Dans certains cas, elle permet de maintenir les suspensions de colorants et d'aromatisants.</p> <p><b>Colombie:</b> En tant que stabilisant pour emploi dans les boissons lactées en doses BPM. En tant que stabilisant dans les boissons à base de lait; Retient l'eau et prévient la séparation des phases, et peut augmenter la viscosité selon la dose, sa fonction technologique est similaire à celle exercée dans les catégories 01.2.1.1 Laits fermentés (nature/simples) non traités après fermentation et 01.2.1.2 Laits fermentés (nature/simples) traités thermiquement après fermentation.</p> <p><b>UE:</b> Préoccupée par l'emploi d'épaississants qui ont un impact sur la nature du lait. Voir les observations générales sur la 2<sup>ème</sup> circulaire ci-</p>	Adopter tel qu'indiqué



Additif	SIN	Limite maximale (mg/kg)	Catégorie fonctionnelle du SIN	Notes proposées	Observations initiales des pays membres/observations du GTE	Proposition du GTE
					<p>après.</p> <p><b>Specialty Food Ingredients de l'UE, FoodDrinkEurope:</b> Soutiennent l'adoption. Souscrivent aux justifications technologiques</p> <p><b>ICGMA:</b> Soutient l'adoption. La carraghénane a une fonctionnalité unique en tant que stabilisant et épaississant dans les produits laitiers compte tenu de son interaction avec la caséine. Elle est couramment utilisée pour assurer la suspension des vitamines et des minéraux dans les laits enrichis.</p> <p><b>IFAC:</b> Soutient l'inscription de cette disposition dans la catégorie d'aliments 01.1.2 sur la base de l'explication donnée par la Thaïlande, la Chine et le Japon</p> <p><b>Japon:</b> Soutient la proposition. La carraghénane est utilisée pour prévenir la sédimentation dans les laits liquides non aromatisés enrichis en vitamines et en minéraux.</p> <p><b>NZ:</b> Soutient l'emploi au niveau des BPF. La carraghénane est ajoutée pour assurer la suspension des particules dans le lait liquide pour prévenir la sédimentation. La carraghénane interagit avec les protéines du lait et forme ainsi un réseau qui maintient les particules en suspension. La carraghénane peut être utilisée en combinaison avec d'autres stabilisants pour améliorer la stabilité pendant la durée de conservation. La carraghénane peut être utilisée pour améliorer la viscosité pour améliorer la sensation en bouche.</p> <p><b>Chili:</b> Soutient l'adoption</p> <p><b>Specialty Foods de l'UE, ICGMA, IFAC:</b> Soutiennent la proposition de la 2<sup>ème</sup> circulaire. En réponse aux observations générales soumises par l'UE et le Brésil sur l'emploi de stabilisants dans cette catégorie d'aliments, nous souhaitons fournir la clarification suivante: La carraghénane serait utilisée en combinaison avec d'autres émulsifiants, stabilisants et épaississants dans le lait UHT reconstitué et reconstitué. D'autres émulsifiants, stabilisants et épaississants (par exemple les mono- et di- glycérides d'acides gras) contrôlent la cristallisation des matières grasses et préviennent l'écémage pendant l'entreposage. La carraghénane permet la stabilisation des protéines</p>	

Additif	SIN	Limite maximale (mg/kg)	Catégorie fonctionnelle du SIN	Notes proposées	Observations initiales des pays membres/observations du GTE	Proposition du GTE
					pendant la transformation et l'entreposage. Par ailleurs, la carraghénane compense le manque de sensation en bouche, qui caractérise le lait UHT recombinaé et reconstitué par rapport au lait frais.  <b>Afrique du Sud:</b> Soutient l'adoption	
ACIDE CITRIQUE	330	BPF	Régulateur de l'acidité, Antioxydant, Agent de rétention de la couleur, Séquestrant	Emploi dans les laits liquides non aromatisés enrichis en minéraux seulement	<b>Observations initiales des pays membres:</b> <b>Japon:</b> Utilisé pour ajuster le pH pour prévenir la dégradation des protéines dans les laits liquides non aromatisés enrichis.  <b>Observations du GTE:</b> <b>UE:</b> Nécessaire seulement dans les laits liquides enrichis en fer ? pourquoi ?  <b>Japon:</b> Soutient la proposition avec la note proposée.  <b>Chili, FoodDrinkEurope:</b> soutiennent l'adoption tel qu'indiqué	Adopter tel qu'indiqué
ESTERS GLYCÉROLIQUES DE L'ACIDE CITRIQUE ET D'ACIDES GRAS	472c	BPF	Antioxydant, Émulsifiant, Agent de traitement de la farine, Séquestrant, Stabilisant	Emploi dans les laits liquides non aromatisés enrichis en vitamines et en minéraux seulement	<b>Observations initiales des pays membres:</b> <b>Japon:</b> Utilisés pour prévenir la sédimentation dans les laits liquides non aromatisés enrichis en minéraux.  <b>Observations du GTE:</b> <b>EFEMA:</b> Les émulsifiants permettent de former des émulsions stables même dans les émulsions technologiquement complexes (par ex., les préparations enrichies). Ils améliorent la sensation en bouche (sensorielle et texture) et la durée de conservation (préviennent la sédimentation) du lait.  <b>UE:</b> Le besoin est-il associé à l'enrichissement ? Le besoin technologique pourrait-il être précisé davantage? Voir les observations générales sur la 2 <sup>ème</sup> circulaire ci-après.  <b>Food Drink Europe:</b> Soutient cet additif au niveau des BPF et pour les catégories fonctionnelles mentionnées.  <b>Japon:</b> Soutient la proposition avec la note proposée.  <b>Chili:</b> Soutient l'adoption	Adopter tel qu'indiqué
ESTERS GLYCÉROLIQUES DE L'ACIDE	472e	120	Émulsifiant, Séquestrant, Stabilisant	Emploi dans les laits liquides non	<b>Observations initiales des pays membres:</b> <b>Japon:</b> Utilisés pour prévenir la sédimentation dans les laits liquides non aromatisés enrichis en minéraux.	Adopter tel qu'indiqué

Additif	SIN	Limite maximale (mg/kg)	Catégorie fonctionnelle du SIN	Notes proposées	Observations initiales des pays membres/observations du GTE	Proposition du GTE
DIACETYLTARTRIQUE ET D'ACIDES GRAS				aromatisés enrichis en vitamines et en minéraux seulement	<p><b>Observations du GTE:</b></p> <p><b>EFEMA:</b> Soutient l'adoption. Pour emploi dans le lait reconstitué et reconstitué en tant que stabilisant. En raison des propriétés anioniques des esters glycéroliques de l'acide diacétyltartrique et d'acides gras, l'additif stabilisera et préviendra l'agrégation des protéines pendant le traitement thermique. La prévention de l'agrégation des protéines permet de stabiliser le produit pendant la durée de conservation et éviter la précipitation. Par ailleurs, les émulsifiants permettent de former des émulsions stables même dans les émulsions technologiquement complexes (à savoir, les préparations enrichies). Ils améliorent la sensation en bouche (sensorielle/texture) et la durée de conservation (prévient la sédimentation) du lait.</p> <p><b>UE:</b> Le besoin est-il associé à l'enrichissement ? Le besoin technologique pourrait-il être précisé davantage? Voir les observations générales sur la 2<sup>ème</sup> circulaire ci-après</p> <p><b>ICGMA, IFAC:</b> Soutient l'adoption. Quand il est utilisé dans le lait reconstitué et reconstitué en tant que stabilisant, l'additif stabilisera et préviendra l'agrégation des protéines pendant le traitement thermique en raison des propriétés anioniques des esters glycéroliques de l'acide diacétyltartrique et d'acides gras. La prévention de l'agrégation des protéines permet de stabiliser le produit pendant la durée de conservation et d'éviter la précipitation qui n'est pas souhaitable pour les consommateurs.</p> <p><b>Japon:</b> Soutient la proposition avec la note proposée.</p> <p><b>FoodDrinkEurope:</b> Soutient l'adoption tel qu'indiqué avec la note</p> <p><b>ICGMA:</b> Soutient la proposition de la 2<sup>ème</sup> circulaire</p> <p><b>Afrique du Sud:</b> Soutient l'adoption Pour emploi dans le lait reconstitué et reconstitué en tant que stabilisant. En raison des propriétés anioniques des esters glycéroliques de l'acide diacétyltartrique et d'acides gras, l'additif stabilisera et préviendra l'agrégation des protéines pendant le traitement thermique. La prévention de l'agrégation des protéines permet de stabiliser le produit pendant la durée de conservation et d'éviter la précipitation.</p>	
GOMME GELLAN	418	BPF	Épaississant,		<b>Observations initiales des pays membres:</b>	Adopter tel qu'indiqué

Additif	SIN	Limite maximale (mg/kg)	Catégorie fonctionnelle du SIN	Notes proposées	Observations initiales des pays membres/observations du GTE	Proposition du GTE
			Stabilisant		<p><b>Thaïlande:</b> Utilisée pour améliorer la stabilité des laits liquides, notamment le lait recombinaé et le lait reconstitué et les préparations enrichies en vitamines et en minéraux. Elle permet de stabiliser la suspension colloïdale et prévenir la sédimentation des particules solides dans le lait (par ex., les protéines du lait et les minéraux enrichis) pendant la période d'entreposage. Elle permet aussi d'améliorer la viscosité du produit selon les préférences des consommateurs et améliorer les propriétés organoleptiques. La gomme gellan est généralement utilisée en combinaison avec d'autres ESE à un taux optimisé.</p> <p><b>Chine:</b> Pour stabiliser et prévenir l'agrégation des protéines, qui encrasse l'échangeur de chaleur d'ultra-haute température. Quand elle est utilisée dans le lait liquide non aromatisé enrichi en vitamines et en minéraux, la gomme gellan pourrait fournir une excellente suspension de particules insolubles sans ajouter de viscosité excessive en bouche ou affecter l'arôme.</p> <p><b>Japon:</b> Utilisée pour prévenir la sédimentation dans les laits liquides non aromatisés enrichis en minéraux.</p> <p><b>Observations du GTE:</b>  <b>Brésil:</b> Voir les observations générales</p> <p><b>Colombie:</b> En tant que stabilisant pour emploi dans les boissons lactées en doses BPM.  En tant que stabilisant dans les boissons à base de lait; Retient l'eau et prévient la séparation des phases, et peut augmenter la viscosité selon la dose, sa fonction technologique est similaire à celle exercée dans les catégories 01.2.1.1 Laits fermentés (nature/simples) non traités après fermentation et 01.2.1.2 Laits fermentés (nature/simples) traités thermiquement après fermentation</p> <p><b>FoodDrinkEurope:</b> Soutient cet additif au niveau des BPF et pour les catégories fonctionnelles mentionnées</p> <p><b>ICGMA, IFAC:</b> Soutient l'adoption. La gomme gellan stabilise par une série de fonctionnalités, à savoir en créant une stabilisation stérique par interaction avec les protéines; en augmentant la viscosité de la phase continue et réduisant ainsi la vitesse d'écémage, et finalement en augmentant la charge protéique dans les membranes des globules gras</p>	

Additif	SIN	Limite maximale (mg/kg)	Catégorie fonctionnelle du SIN	Notes proposées	Observations initiales des pays membres/observations du GTE	Proposition du GTE
					<p>et réduisant ainsi le risque de coalescence dans la phase grasse. La gomme gellan est par ailleurs capable de créer un réseau thixotrope avec les protéines laitières, ce qui permet aux solides de rester en suspension, à savoir, les complexes vitamines-minéraux dans les laits enrichis.</p> <p><b>Japon:</b> Soutient l'emploi au niveau des BPF. La gomme gellan est utilisée pour prévenir la sédimentation dans les laits liquides non aromatisés enrichis en minéraux.</p> <p><b>NZ:</b> Soutient l'emploi au niveau des BPF. La gomme gellan est ajoutée pour assurer la suspension des particules dans le lait liquide pour prévenir la sédimentation. La carraghénane interagit avec les protéines du lait et forme ainsi un réseau qui maintient les particules en suspension. La carraghénane peut être utilisée en combinaison avec d'autres stabilisants pour améliorer la stabilité pendant la durée de conservation. La carraghénane peut être utilisée pour améliorer la viscosité et améliorer la sensation en bouche.</p> <p><b>Chili:</b> Soutient l'adoption</p> <p><b>UE:</b> Voir les observations générales sur la 2<sup>ème</sup> circulaire ci-après.</p> <p><b>Specialty Foods de l'UE, ICGMA, IFAC:</b> Soutiennent la proposition de la 2<sup>ème</sup> circulaire. En réponse à l'UE et au Brésil, la clarification suivante est apportée: La gomme gellan serait utilisée en combinaison avec d'autres émulsifiants, stabilisants et épaississants dans le lait UHT recombinaison et reconstitué. D'autres émulsifiants, stabilisants et épaississants (par exemple les mono- et di- glycérides d'acides gras) contrôlent la cristallisation des matières grasses et préviennent l'écrouissage pendant l'entreposage. La gomme gellan permet la stabilisation des protéines pendant la transformation et l'entreposage. Par ailleurs, la gomme gellan compense le manque de sensation en bouche, qui caractérise le lait UHT recombinaison et reconstitué par rapport au lait frais.</p> <p><b>Afrique du Sud:</b> Soutient l'adoption. La gomme gellan peut stabiliser les émulsions huile et eau par un certain nombre de fonctionnalités, à savoir en donnant une stabilisation stérique par interaction avec les protéines; en augmentant la viscosité de la phase continue et réduisant ainsi la vitesse d'écrouissage, et finalement en augmentant la charge protéique dans les membranes des globules gras et</p>	

Additif	SIN	Limite maximale (mg/kg)	Catégorie fonctionnelle du SIN	Notes proposées	Observations initiales des pays membres/observations du GTE	Proposition du GTE
					réduisant ainsi le risque de coalescence dans la phase grasse. La gomme gellan est par ailleurs capable de créer un réseau thixotrope avec les protéines laitières, ce qui permet aux solides de rester en suspension, à savoir, les complexes vitamines-minéraux dans les laits enrichis.	
GOMME DE GUAR	412	BPF	Émulsifiant, Stabilisant, Épaississant		<p><b>Observations initiales des pays membres:</b></p> <p><b>Thaïlande:</b> Utilisée pour stabiliser la suspension colloïdale et prévenir la sédimentation des particules solides dans le lait (par ex., les protéines laitières et les minéraux d'enrichissement) pendant la période d'entreposage. Qui plus est, elle permet d'améliorer la viscosité du produit selon les préférences des consommateurs. Elle contribue aussi aux propriétés organoleptiques en améliorant la sensation en bouche. La gomme de guar est généralement utilisée en combinaison avec d'autres ESE à un taux optimisé.</p> <p><b>Observations du GTE:</b></p> <p><b>Brésil:</b> Voir les observations générales</p> <p><b>Colombie:</b> En tant que stabilisant pour emploi dans les boissons lactées en doses BPM. En tant que stabilisant dans les boissons à base de lait; Retient l'eau et prévient la séparation des phases, et peut augmenter la viscosité selon la dose, sa fonction technologique est similaire à celle exercée dans les catégories 01.2.1.1 Laits fermentés(nature/simples) non traités après fermentation et 01.2.1.2 Laits fermentés (nature/simples) traités thermiquement après fermentation.</p> <p><b>UE:</b> Préoccupée par l'emploi des épaississants qui ont un impact sur la nature du lait. Voir les observations générales sur la 2<sup>ème</sup> circulaire ci-après.</p> <p><b>Specialty Food Ingredients de l'UE, FoodDrinkEurope:</b> Soutiennent cet additif au niveau des BPF et pour les catégories fonctionnelles citées.</p> <p><b>Chili:</b> Soutient l'adoption</p> <p><b>ICGMA, IFAC:</b> Soutient l'adoption. Les informations soumises par nos membres sont conformes à la justification technologique fournie par la Thaïlande En réponse aux observations générales soumises par l'UE et le Brésil: La gomme de guar serait utilisée en combinaison avec d'autres</p>	Adopter tel qu'indiqué

Additif	SIN	Limite maximale (mg/kg)	Catégorie fonctionnelle du SIN	Notes proposées	Observations initiales des pays membres/observations du GTE	Proposition du GTE
					<p>émulsifiants, stabilisants et épaississants dans le lait UHT reconstitué et reconstitué. D'autres émulsifiants, stabilisants et épaississants (par exemple les mono- et di- glycérides d'acides gras) contrôlent la cristallisation des matières grasses et préviennent l'écémage pendant l'entreposage. La gomme de guar permet la stabilisation des protéines pendant la transformation et l'entreposage. Par ailleurs, la gomme de guar compense le manque de sensation en bouche, qui caractérise le lait UHT reconstitué et reconstitué par rapport au lait frais.</p> <p>.</p> <p><b>Afrique du Sud:</b> Soutient l'adoption</p>	
GOMME ARABIQUE	414	BPF	Agent de charge, Support, Émulsifiant, Agent de glaçage, Stabilisant, Épaississant	Emploi dans les laits liquides non aromatisés enrichis en vitamines et en minéraux seulement	<p><b>Observations initiales des pays membres:</b>  <b>Japon:</b> Utilisée pour prévenir la sédimentation dans les laits liquides non aromatisés enrichis en vitamines et en minéraux.</p> <p><b>Observations du GTE:</b>  <b>Brésil:</b> Voir les observations générales</p> <p><b>Colombie:</b> En tant que stabilisant pour emploi dans les boissons lactées en doses BPM.  En tant que stabilisant dans les boissons à base de lait; Retient l'eau et prévient la séparation des phases, et peut augmenter la viscosité selon la dose, sa fonction technologique est similaire à celle exercée dans les catégories 01.2.1.1 Laits fermentés (nature/simples) non traités après fermentation et 01.2.1.2 Laits fermentés (nature/simples) traités thermiquement après fermentation.</p> <p><b>UE:</b> Préoccupée par l'emploi des épaississants qui ont un impact sur la nature du lait. Voir les observations générales sur la 2<sup>ème</sup> circulaire ci-après.</p> <p><b>FoodDrinkEurope:</b> Soutient cet additif au niveau des BPF et pour les catégories fonctionnelles mentionnées.</p> <p><b>IFAC:</b> Soutient l'adoption. Les informations soumises par nos membres sont conformes à la justification technologique soumise par le Japon.</p> <p><b>Japon:</b> Soutient la proposition avec la note proposée.</p> <p><b>Chili:</b> Soutient l'adoption.</p>	Adopter tel qu'indiqué

Additif	SIN	Limite maximale (mg/kg)	Catégorie fonctionnelle du SIN	Notes proposées	Observations initiales des pays membres/observations du GTE	Proposition du GTE
AMIDON HYDROXYPROPYLIQUE	1440	BPF	Émulsifiant, Stabilisant, Épaississant		<p><b>Observations initiales des pays membres:</b></p> <p><b>Thaïlande:</b> Il prévient la sédimentation des particules solides dans le lait (par ex., les protéines laitières et les minéraux d'enrichissement) pendant la période de conservation. Qui plus est, il permet d'améliorer la viscosité du produit selon les préférences des consommateurs. Il contribue par ailleurs aux propriétés organoleptiques en améliorant la sensation en bouche.</p> <p><b>Observations du GTE:</b></p> <p><b>Brésil:</b> Voir les observations ci-dessus</p> <p><b>Colombie:</b> En tant qu'épaississant, pour emploi dans les boissons à base de lait en doses BPM. En tant que stabilisant dans les boissons à base de lait. Retient l'eau et prévient la séparation des phases, et peut augmenter la viscosité selon la dose, sa fonction technologique est similaire à celle exercée dans les catégories 01.2.1.1 Laits fermentés (nature/simples) non traités après fermentation et 01.2.1.2 Laits fermentés (nature/simples) traités thermiquement après fermentation.</p> <p><b>UE:</b> Préoccupée par l'emploi des épaississants qui ont un impact sur la nature du lait. Voir les observations générales sur la 2<sup>ème</sup> circulaire ci-après.</p> <p><b>FoodDrinkEurope:</b> Soutient cet additif au niveau des BPF et pour les catégories fonctionnelles mentionnées.</p> <p><b>Chili:</b> Soutient l'adoption.</p>	Adopter tel qu'indiqué
ESTERS GLYCÉROLIQUE DE L'ACIDE LACTIQUE ET D'ACIDES GRAS	472b	BPF	Émulsifiant, Séquestrant, Stabilisant	Emploi dans les laits liquides non aromatisés enrichis en vitamines et en minéraux seulement	<p><b>Observations initiales des pays membres:</b></p> <p><b>Japon:</b> Utilisé pour prévenir la sédimentation dans les laits liquides non aromatisés enrichis en minéraux.</p> <p><b>Observations du GTE:</b></p> <p><b>EFEMA:</b> Les émulsifiants permettent de former des émulsions stables même dans les émulsions technologiquement complexes (à savoir, les préparations enrichies). Ils améliorent la sensation en bouche (sensorielle/texture) et la durée de conservation (prévient la sédimentation) du lait.</p>	Adopter tel qu'indiqué



Additif	SIN	Limite maximale (mg/kg)	Catégorie fonctionnelle du SIN	Notes proposées	Observations initiales des pays membres/observations du GTE	Proposition du GTE
					<p><b>UE:</b> Préoccupée par l'emploi des épaississants qui ont un impact sur la nature du lait. Voir les observations générales sur la 2<sup>ème</sup> circulaire ci-après.</p> <p><b>FoodDrinkEurope:</b> Soutient la proposition</p> <p><b>Japon:</b> Soutient la proposition avec la note proposée. Les esters glycéroliques d'acides gras sont utilisés pour prévenir la sédimentation dans les laits liquides non aromatisés enrichis en vitamines et en minéraux.</p> <p><b>Chili:</b> Soutient l'adoption</p>	
LÉCITHINE	322 (i)	BPF	Antioxydant, Émulsifiant		<p><b>Observations initiales des pays membres:</b></p> <p><b>Thaïlande:</b> Ajoutée au lait liquide pour prévenir la séparation des phases aqueuse et huileuse, notamment dans le lait reconstitué et le lait reconstitué. Elle permet aussi de stabiliser la suspension colloïdale des produits et prévient la sédimentation des particules solides (par ex., les protéines laitières et les minéraux) pendant l'entreposage. En outre, la lécithine facilite le processus d'homogénéisation.</p> <p><b>Chine:</b> Utilisée pour créer une membrane de globules gras stable et améliorer la stabilité thermique des produits laitiers reconstitués et reconstitués.</p> <p><b>Japon:</b> Utilisé pour prévenir la sédimentation dans les laits liquides non aromatisés enrichis en vitamines et minéraux.</p> <p><b>Observations du GTE:</b></p> <p><b>Chili:</b> Permet de maintenir la stabilité du produit dans le temps après traitement thermique UHT, et permet de maintenir les suspensions de cacao (lait chocolaté), les mélanges de vitamines et de minéraux. Dans certains cas, elle permet de maintenir les suspensions de colorants et d'aromatisants.</p> <p><b>Specialty Food Ingredients de l'UE. FoodDrinkEurope:</b> Soutiennent l'adoption. Souscrivent aux justifications technologiques.</p> <p><b>ICGMA, IFAC:</b> Soutiennent l'adoption. Les informations soumises par nos membres sont conformes à la justification technologique fournie par la Thaïlande, la Chine, et le Japon.</p>	Adopter tel qu'indiqué

Additif	SIN	Limite maximale (mg/kg)	Catégorie fonctionnelle du SIN	Notes proposées	Observations initiales des pays membres/observations du GTE	Proposition du GTE
					<p><b>Japon:</b> Soutient la proposition. La lécithine est utilisée pour prévenir la sédimentation dans les laits liquides non aromatisés enrichis en vitamines et minéraux.</p> <p><b>NZ:</b> Soutient l'emploi au niveau des BPF. La lécithine est ajoutée pour améliorer la stabilité des particules de gras. Recouvre les globules de gras formés, par exemple pendant l'homogénéisation, et prévient le retour de leur coalescence pendant la conservation, qui entraînerait l'écémage.</p> <p><b>UE:</b> Voir les observations générales sur la 2<sup>ème</sup> circulaire ci-après.</p> <p><b>Malaisie, Afrique du Sud:</b> Soutiennent l'adoption</p>	
CELLULOSE MICROCRISTALLINE (GEL CELLULOSIQUE)	460 (i)	BPF	Antiagglomérant, Agent de charge, Support, Émulsifiant, Agent moussant, Agent de glaçage, Stabilisant, Épaississant		<p><b>Observations initiales des pays membres:</b></p> <p><b>Thaïlande:</b> Utilisée en tant qu'émulsifiant et stabilisant dans le lait recombinaison et reconstitué ainsi que le lait enrichi en vitamines et en minéraux. Elle crée une suspension colloïdale satisfaisante et prévient la sédimentation des particules solides dans le lait (par ex., les protéines du lait et les minéraux d'enrichissement) pendant la période d'entreposage. Elle est utilisée dans le lait recombinaison et reconstitué pour prévenir la séparation des phases aqueuse et huileuse. En outre, la cellulose microcristalline permet d'améliorer la viscosité du produit et créer une sensation en bouche satisfaisante selon les préférences des consommateurs. La cellulose microcristalline est utilisée soit seule, soit en combinaison avec d'autres ESE à un taux optimisé.</p> <p><b>Chine:</b> Assure la suspension des colloïdes ou particules du lait comme les protéines laitières et les minéraux dans les produits enrichis. Elle peut aussi augmenter la viscosité de la phase aqueuse continue et réduire ainsi l'écémage ou la vitesse de sédimentation.</p> <p><b>Japon:</b> Utilisée pour prévenir la sédimentation dans le lait liquide non aromatisé enrichi en minéraux.</p> <p><b>Observations du GTE:</b></p> <p><b>Brésil:</b> Voir les observations générales.</p> <p><b>Chili:</b> Permet de maintenir la stabilité du produit dans le temps après traitement thermique UHT, et permet de maintenir les suspensions de cacao (lait chocolaté), des mélanges de vitamines et de minéraux. Dans certains cas, elle permet de maintenir les suspensions de colorants et</p>	Adopter tel qu'indiqué

Additif	SIN	Limite maximale (mg/kg)	Catégorie fonctionnelle du SIN	Notes proposées	Observations initiales des pays membres/observations du GTE	Proposition du GTE
					<p>d'aromatisants.</p> <p><b>Colombie:</b> En tant que stabilisant dans les boissons à base de lait en doses BPM.</p> <p>En tant que stabilisant dans les boissons à base de lait pour assurer la stabilité du produit pendant la période de conservation, elle retient l'eau et prévient la séparation des phases, et peut augmenter la viscosité selon la dose, sa fonction technologique est similaire à celle exercée dans les catégories 01.2.1.1 Laits fermentés (nature/simples) non traités après fermentation et 01.2.1.2 Laits fermentés (nature/simples) traités thermiquement après fermentation.</p> <p><b>UE:</b> Préoccupée par l'emploi des épaississants qui ont un impact sur la nature du lait. Voir les observations générales sur la 2<sup>ème</sup> circulaire ci-après.</p> <p><b>FoodDrinkEurope:</b> Soutient cet additif au niveau des BPF et pour les catégories fonctionnelles mentionnées.</p> <p><b>ICGMA, IFAC:</b> Soutient l'adoption. Les informations fournies par nos membres sont conformes à la justification technologique fournie par la Thaïlande, la Chine, et le Japon.</p> <p><b>Japon:</b> Soutient la proposition. La cellulose microcristalline est utilisée pour prévenir la sédimentation dans les laits liquides non aromatisés enrichis en minéraux. Cet additif est également utilisé dans les laits liquides enrichis en vitamines dans le même but.</p> <p><b>NZ:</b> Soutient l'emploi au niveau des BPF.</p> <p>La cellulose microcristalline est ajoutée pour assurer la suspension des particules dans le lait liquide et prévenir la sédimentation. Elle crée un réseau qui maintient les particules en suspension et est souvent utilisée en combinaison avec d'autres stabilisants pour améliorer la stabilité pendant la durée de conservation. La cellulose microcristalline peut être utilisée pour améliorer la viscosité pour une meilleure sensation en bouche.</p> <p><b>Specialty Foods de l'UE, ICGMA, IFAC:</b> soutiennent la proposition de la 2<sup>ème</sup> circulaire.</p> <p>En réponse aux observations générales soumises par l'UE et le Brésil:</p>	

Additif	SIN	Limite maximale (mg/kg)	Catégorie fonctionnelle du SIN	Notes proposées	Observations initiales des pays membres/observations du GTE	Proposition du GTE
					<p>La cellulose microcristalline serait utilisée en combinaison avec d'autres émulsifiants, stabilisants et épaississants dans le lait UHT recombinaé et reconstitué. D'autres émulsifiants, stabilisants et épaississants (par exemple les mono- et di- glycérides d'acides gras) contrôlent la cristallisation des matières grasses et préviennent l'écémage pendant l'entreposage. La cellulose microcristalline permet la stabilisation des protéines pendant la transformation et l'entreposage. Par ailleurs, la cellulose microcristalline compense le manque de sensation en bouche, qui caractérise le lait UHT recombinaé et reconstitué par rapport au lait frais.</p> <p><b>Afrique du Sud:</b> Soutient l'adoption</p>	
MONO- ET DI-GLYCÉRIDES D'ACIDES GRAS	471	BPF	Émulsifiant, Stabilisant, Antimoussant		<p><b>Observations initiales des pays membres:</b></p> <p><b>Thaïlande:</b> Utilisées en tant qu'émulsifiant et stabilisant dans les produits relevant de la catégorie 01.1.2. Elles permettent d'améliorer la stabilité des produits recombinaés et reconstitués, notamment pour les préparations à forte teneur en matières grasses (des matières grasses laitières, de l'huile végétale et DHA sont ajoutés) en prévenant la séparation des graisses et de l'eau. Elles préviennent aussi la sédimentation des fines particules et augmentent la stabilité colloïdale des préparations enrichies en vitamines et en minéraux. Qui plus est, elles sont utilisées pour réduire la formation de mousse pendant le traitement. L'excès de mousse a un effet sur les processus ultérieurs (par ex., l'emballage) qui pourrait engendrer des produits finaux de basse qualité. Les mono- et di- glycérides d'acides gras sont généralement utilisés en combinaison avec d'autres ESE à un taux optimisé.</p> <p><b>Chine:</b> Produisent un impact significatif sur la tension interfaciale entre les phases aqueuse et huileuse et de ce faire, elles sont très importantes pour faciliter l'émulsification dans les produits recombinaés. Elles peuvent prévenir une sensation en bouche poudreuse et une texture granuleuse et sont utilisées pour contrôler le rapport émulsifiant/protéines dans les membranes d'émulsion. Elles sont importantes pour la durée de conservation des produits.</p> <p><b>Japon:</b> Utilisées pour prévenir la sédimentation dans les laits liquides non aromatisés enrichis en minéraux.</p> <p><b>Observations du GTE:</b>  <b>Colombie:</b>            En tant qu'émulsifiant/stabilisant pour emploi dans les boissons lactées en</p>	Adopter tel qu'indiqué

Additif	SIN	Limite maximale (mg/kg)	Catégorie fonctionnelle du SIN	Notes proposées	Observations initiales des pays membres/observations du GTE	Proposition du GTE
					<p>doses BPM. Elles garantissent la stabilité de l'émulsion, en empêchant la séparation des graisses pendant la conservation et préviennent la sédimentation des particules fines, elles augmentent aussi la stabilité colloïdale et préviennent la sédimentation des particules fines dans les produits enrichis en vitamines et en minéraux. Elles exercent une fonction technologique similaire à celle exercée dans les catégories 01.2.1.1 Laits fermentés (nature/simples) non traités après fermentation et 01.2.1.2 Laits fermentés (nature/simples) traités thermiquement après fermentation.</p> <p><b>EFEMA:</b> Soutient l'adoption. Pour emploi dans le lait reconstitué et reconstitué en tant que stabilisant. En raison des propriétés anioniques des esters glycéroliques de l'acide diacétyltartrique et d'acides gras, l'additif stabilisera et préviendra l'agrégation des protéines pendant le traitement thermique. La prévention de l'agrégation des protéines permet de stabiliser le produit pendant la durée de conservation et éviter la précipitation. Par ailleurs, les émulsifiants permettent de former des émulsions stables même dans les émulsions technologiquement complexes (à savoir, les préparations enrichies). Ils améliorent la sensation en bouche (sensorielle/texture) et la durée de conservation (prévient la sédimentation) du lait</p> <p><b>UE:</b> Les propriétés d'émulsification naturelle du lait ne sont-elles pas suffisantes? Un produit contenant de l'huile végétale serait-il toujours considéré comme « Autres laits liquides » ? Voir les observations générales sur la 2<sup>ème</sup> circulaire ci-après.</p> <p><b>FoodDrinkEurope:</b> Soutient cet additif au niveau des BPF et pour les catégories fonctionnelles mentionnées.</p> <p><b>ICGMA, IFAC:</b> Soutient l'adoption sur la base de l'explication fournie par la Thaïlande, la Chine, et le Japon. Les mono- et di- glycérides facilitent l'émulsification et améliorent la stabilité des produits reconstitués et reconstitués à la fois de forte et de faible teneur en matières grasses.</p> <p><b>Japon:</b> Soutient la proposition <b>Chili, FoodDrinkEurope:</b> Soutiennent l'adoption</p> <p><b>EFEMA:</b> Soutient l'adoption tel qu'indiqué. Nous souhaitons aussi rappeler notre justification technologique pour SIN 471 dans cette</p>	

Additif	SIN	Limite maximale (mg/kg)	Catégorie fonctionnelle du SIN	Notes proposées	Observations initiales des pays membres/observations du GTE	Proposition du GTE
					<p>catégorie d'aliments parce que les observations soumises renvoient au SIN 472e: Les mono- et di- glycérides facilitent l'émulsification et améliorent la stabilité des produits recombines et reconstitués à la fois de forte et de faible teneur en matières grasses.</p> <p>Par ailleurs, notamment pour les produits à base de lait recombine, la « capacité » des protéines laitières à former des émulsions stables est influencée négativement. Les émulsifiants permettent de former des émulsions stables même dans des émulsions technologiquement complexes (à savoir, les préparations recombines, notamment les préparations recombines à forte teneur en matières grasses ou les préparations enrichies). Elles améliorent la sensation en bouche (sensorielle/texture) et la durée de conservation (prévient la sédimentation) du lait.</p> <p>Les émulsifiants diminuent la surface de tension d'un liquide et de ce fait brisent les bulles en formation.</p> <p><b>Afrique du Sud:</b> Soutient l'adoption. Les mono- et di- glycérides facilitent l'émulsification et améliorent la stabilité des produits recombines et reconstitués à la fois de forte et de faible teneur en matières grasses.</p>	
AZOTE	941	BPF	Gaz d'emballage		<p><b>Observations initiales des pays membres:</b></p> <p><b>Thaïlande:</b> Utilisé en tant que gaz d'emballage pour les produits à base de lait liquide relevant de la catégorie d'aliments 01.1.2. Il est injecté dans les produits finaux à l'étape du remplissage.</p> <p><b>Observations du GTE:</b></p> <p><b>Colombie:</b> Il est utilisé en tant qu'adjuvant dans les boissons à base de lait et autres laits, permet de maintenir les caractéristiques sensorielles vu qu'il n'y a pas d'oxygène qui pourrait oxyder les matières grasses.</p> <p><b>Chili, FoodDrinkEurope, Malaisie:</b> Soutiennent l'adoption tel qu'indiqué</p>	Adopter tel qu'indiqué
PECTINE	440	BPF	Émulsifiant, Stabilisant, Épaississant		<p><b>Observations initiales des pays membres:</b></p> <p><b>Thaïlande:</b> Ajouté pour faciliter la suspension des particules solides dans les produits laitiers (par ex., les protéines laitières et les minéraux d'enrichissement) et prévenir la sédimentation pendant la durée de conservation. Elle est actuellement utilisée dans les produits à base de lait liquide comme le lait recombine, le lait reconstitué (préparations hautement protéinées) et les laits enrichis en vitamines et minéraux. Elle permet par ailleurs d'améliorer la viscosité du produit et créer une sensation en bouche satisfaisante selon les préférences des consommateurs. La pectine est généralement utilisée seule ou en</p>	Adopter tel qu'indiqué

Additif	SIN	Limite maximale (mg/kg)	Catégorie fonctionnelle du SIN	Notes proposées	Observations initiales des pays membres/observations du GTE	Proposition du GTE
					<p>combinaison avec d'autres ESE à un taux optimisé.</p> <p><b>Observations du GTE:</b>  <b>Brésil:</b> Voir les observations générales.</p> <p><b>UE:</b> Préoccupée par l'emploi des épaississants qui ont un impact sur la nature du lait. Voir les observations générales sur la 2<sup>ème</sup> circulaire ci-après.</p> <p><b>Chili, FoodDrinkEurope:</b> Soutiennent l'adoption tel qu'indiqué.</p> <p><b>IFAC:</b> Soutient l'inscription dans la catégorie 01.1.2 sur la base de l'explication fournie par la Thaïlande</p>	
PHOSPHATES	338; 339 (i)- (iii); 340 (i)- (iii); 341 (i)- (iii); 342 (i)- (ii); 343 (i)- (iii); 450 (i)- (iii),( v)- (vii), (ix); 451 (i),(ii ); 452 (i)-	5000	Régulateur de l'acidité, Séquestrant, Stabilisant	Note 33: En tant que phosphore; Note 227, Pour emploi dans les laits stérilisés et soumis au traitement UHT seulement; et la note pour seul ou en combinaison	<p><b>Observations initiales des pays membres:</b>  <b>Thaïlande:</b> Utilisés en tant que régulateur de l'acidité pour ajuster le pH du lait améliorant ainsi la stabilité des protéines. Ils sont aussi nécessaires en tant que stabilisant pour prévenir la sédimentation des protéines pendant le processus UHT et de stérilisation. Qui plus est, les phosphates forment des complexes chélatés avec les ions métalliques polyvalents (par ex., le fer et le zinc) qui peuvent prévenir l'oxydation des graisses dans le lait. Dans les préparations enrichies en vitamines et en minéraux, les phosphates sont ajoutés pour améliorer la stabilité en réduisant la tension interfaciale entre les liquides et les solides.</p> <p><b>Chine:</b> Pourraient réduire la tension interfaciale entre les liquides et les solides, notamment dans le processus UHT pour préserver la qualité du lait pendant le traitement UHT. Ils pourraient aussi préserver la qualité du lait en agissant comme conservateur de l'humidité.</p> <p><b>Observations du GTE:</b>  <b>Colombie:</b> Pour emploi dans la catégorie 01.1.2 Autres laits liquides (naturels/simples) dans les produits Autres laits liquides et boissons à base de lait stérilisés et UHT seulement  Il devient nécessaire d'ajouter les phosphates pour prévenir la coagulation des protéines pendant les processus de stérilisation ou d'ultra pasteurisation. La proportion de la concentration du sel dans le lait joue un rôle important dans la stabilité thermique des produits laitiers, les ions calcium et magnésium tendent à déstabiliser le système des protéines, alors que les phosphates le stabilisent.  Ils exercent une fonction technologique similaire à celle qu'ils exercent</p>	Adopter à 5000 sans la note 227

Additif	SIN	Limite maximale (mg/kg)	Catégorie fonctionnelle du SIN	Notes proposées	Observations initiales des pays membres/observations du GTE	Proposition du GTE
	(v); 542				<p>dans la catégorie 01.1.1 Lait liquide (nature/simple), dans lequel ils sont déjà autorisés en référence aux traitements à ultra-haute température (UHT) et à la stérilisation.</p> <p><b>UE:</b> Pourquoi la LM de 5000 ppm est-elle nécessaire? Dans la catégorie 01.1.1 la LM de 1500 ppm est suffisante. Voir les observations générales sur la 2<sup>ème</sup> circulaire ci-après.</p> <p><b>FoodDrinkEurope:</b> Soutient l'adoption tel qu'indiqué sans note.</p> <p><b>IFAC:</b> Soutient l'adoption sur la base de l'explication fournie par la Thaïlande et la Chine.</p> <p><b>Japon:</b> Propose de supprimer la note 227 vu que les phosphates sont utilisés non seulement dans les laits stérilisés et soumis au traitement UHT mais aussi dans les laits liquides non aromatisés enrichis en vitamines et en minéraux. Le diphosphate disodique (SIN 450(i)) est utilisé dans les laits non aromatisés enrichis en minéraux pour prévenir la sédimentation.</p> <p><b>NZ:</b> Soutient l'emploi à la LM de 5000mg/kg. Les phosphates améliorent la stabilité des protéines dans les produits stérilisés (par ex., les produits concentrés comme les laits évaporés recombines. Ils améliorent aussi la stabilité pendant la durée de conservation (en réduisant la sédimentation) et réduisent l'encrassement pendant le traitement UHT en chélatant les minéraux polyvalents comme le calcium.</p> <p><b>Chili</b> Soutient l'adoption tel qu'indiqué.</p>	
POLYDEXTROSE	120 0	BPF	Stabilisant, Épaississant		<p><b>Observations initiales des pays membres:</b></p> <p><b>Thaïlande:</b> Utilisée en tant qu'épaississant pour améliorer les propriétés organoleptiques des produits laitiers et augmenter la viscosité du produit selon les préférences des consommateurs. Elle permet aussi d'améliorer la stabilité du lait, notamment les préparations enrichies en vitamines et en minéraux.</p> <p><b>Chine:</b> Ajoutée aux laits à teneur réduite/faible en matières grasses, contribuant à la sensation en bouche et à la perception de crémosité, augmentant ainsi l'acceptabilité organoleptique des consommateurs.</p> <p><b>Observations du GTE:</b></p> <p><b>Brésil:</b> Cet additif aura un impact sur la viscosité du produit, modifiant le</p>	Adopter tel qu'indiqué



Additif	SIN	Limite maximale (mg/kg)	Catégorie fonctionnelle du SIN	Notes proposées	Observations initiales des pays membres/observations du GTE	Proposition du GTE
					<p>caractère du lait enrichi et par conséquent trompant le consommateur; contrairement à ce qui est indiqué dans la section 3.2 de la NGAA.</p> <p><b>UE:</b> Préoccupée par l'emploi des épaississants qui ont un impact sur la nature du lait. Voir les observations générales sur la 2<sup>ème</sup> circulaire ci-après.</p> <p><b>Specialty Food Ingredients de l'UE, FoodDrinkEurope:</b> Soutiennent l'adoption tel qu'indiqué avec note.</p> <p><b>ICGMA, IFAC:</b> Soutient l'adoption. La polydextrose confère une texture plus onctueuse et une consistance plus riche aux produits laitiers, notamment les produits à teneur réduite en sucre et en matières grasses. Les données d'étude indiquent que l'impact sur la viscosité dépend du processus et de la préparation. Aucune modification de la viscosité dans - les produits soumis au traitement UHT: jusqu'à 3,5% - les produits nature pasteurisés: jusqu'à 1,8% - les produits édulcorés pasteurisés: jusqu'à 3% A des niveaux supérieurs, les données d'ordre sensoriel montrent que les produits laitiers contenant de la polydextrose étaient perçus comme moins détrempés à savoir qu'ils avaient davantage de corps et une meilleure sensation en bouche.</p> <p><b>Afrique du Sud:</b> Soutient l'adoption</p>	
ESTERS POLYGLYCÉROLI- QUES D'ACIDES GRAS	475	1000	Émulsifiant, Stabilisant		<p><b>Observations initiales des pays membres:</b> <b>Chine:</b> Ils peuvent avoir un impact sur la tension de surface entre les phases aqueuses et huileuses et permettre la formation de l'émulsion dans les produits laitiers recombines. Les esters polyglycéroliques d'acides gras peuvent aussi réduire l'écémage des matières grasses. Et maintenir la stabilité du produit pendant la durée de conservation, notamment pour les produits à base de lait entier recombines.</p> <p><b>Japon:</b> Utilisés dans le lait non aromatisé enrichi en vitamines et en minéraux pour stabiliser le calcium ou le fer qui sont utilisés pour l'enrichissement.</p> <p><b>Observations du GTE:</b> <b>UE:</b> Les propriétés d'émulsification naturelle du lait ne sont-elles pas suffisantes ou affectées dans le lait recombine? Sont-ils nécessaires seulement dans le lait enrichi en fer et en calcium? Voir les observations</p>	Adopter tel qu'indiqué

Additif	SIN	Limite maximale (mg/kg)	Catégorie fonctionnelle du SIN	Notes proposées	Observations initiales des pays membres/observations du GTE	Proposition du GTE
					<p>générales sur la 2<sup>ème</sup> circulaire ci-après.  <b>EFEMA:</b> Soutient l'adoption. Souscrit aux justifications technologiques.</p> <p><b>FoodDrinkEurope:</b> Soutient l'adoption tel qu'indiqué sans note</p> <p><b>Chili, Afrique du Sud :</b> Soutient l'adoption</p>	
CARBONATE DE POTASSIUM	501 (i)	BPF	Régulateur de l'acidité, Antiagglomérant, Agent de levage, Stabilisant, Épaississant	Emploi dans les laits liquides non aromatisés enrichis en vitamines et en minéraux seulement	<p><b>Observations initiales des pays membres:</b>  <b>Japon:</b> Utilisé dans le lait non aromatisé enrichi en minéraux pour prévenir la dénaturation des protéines lors de la pasteurisation.</p> <p><b>Observations du GTE:</b>  <b>Brésil:</b> Voir les observations générales</p> <p><b>UE:</b> Préoccupée par l'emploi des épaississants qui ont un impact sur la nature du lait. Voir les observations générales sur la 2<sup>ème</sup> circulaire ci-après.</p> <p><b>Chili, FoodDrinkEurope:</b> Soutiennent l'adoption tel qu'indiqué avec note.</p> <p><b>Japon:</b> Soutient la proposition. Le carbonate de potassium carbonate est utilisé pour prévenir la dénaturation des protéines lors de la pasteurisation dans les laits liquides non aromatisés enrichis en minéraux. Cet additif est aussi utilisé dans les laits liquides enrichis en vitamines dans le même but.</p>	Adopter tel qu'indiqué
HYDROXYDE DE POTASSIUM	525	BPF	Régulateur de l'acidité	227: Pour emploi dans les laits stérilisés et soumis au traitement UHT seulement	<p><b>Observations initiales des pays membres:</b>  <b>Thaïlande:</b> Largement utilisé en tant que régulateur de l'acidité. Il est aussi utilisé pour ajuster le pH du lait en améliorant la stabilité des protéines du lait UHT et stérilisé. L'hydroxyde de potassium est un agent alcalin qui n'affecte pas négativement le goût et l'odeur des produits laitiers. Par ailleurs, l'emploi de sel de potassium convient mieux par rapport au sel de sodium parce que le sel de sodium peut engendrer un excès de sel dans les produits laitiers. L'hydroxyde de potassium est autorisé dans la catégorie d'aliments 13.1.1 « Préparations pour nourrissons ».</p> <p><b>Observations du GTE:</b>  <b>Colombie:</b> En tant que régulateur de l'acidité dans les boissons à base de laits stérilisé et UHT, il est utilisé pour ajuster le pH du lait ce qui améliore la stabilité des protéines.  L'hydroxyde de potassium est un agent alcalin qui n'affecte pas négativement le goût et l'odeur des boissons lactées.</p>	Adopter tel qu'indiqué

Additif	SIN	Limite maximale (mg/kg)	Catégorie fonctionnelle du SIN	Notes proposées	Observations initiales des pays membres/observations du GTE	Proposition du GTE
					<p>Il est utilisé dans les catégories 01.4.3 Crème épaisse (nature/simple), 13.2 Aliments complémentaires pour nourrissons et enfants en bas âge, entre autres.</p> <p><b>NZ:</b> Soutient l'emploi au niveau des BPF. L'hydroxyde de potassium est ajouté en tant que régulateur de l'acidité pour ajuster le pH en améliorant la stabilité des protéines et réduire ainsi la sédimentation pendant la durée de conservation. Ajouter l'hydroxyde de potassium (ou en combinaison avec l'hydroxyde de sodium) peut améliorer l'équilibre minéral global des produits laitiers liquides qui contiennent déjà des niveaux élevés de sodium.</p> <p><b>Chili, FoodDrinkEurope:</b> Soutiennent l'adoption comme indiqué.</p> <p><b>UE:</b> Voir les observations générales sur la 2<sup>ème</sup> circulaire ci-après.</p>	
ALGINATE DE PROPYLENE GLYCOL	405	4000	Émulsifiant, Stabilisant, Épaississant		<p><b>Observations initiales des pays membres:</b> <b>Chine:</b> Stabilise les protéines laitières en assurant la stabilisation stérique. L'alginate de propylène glycol peut réagir avec les protéines laitières adsorbées à la surface des micelles de la caséine avec la fonctionnalité de stabilisation dans le lait reconstitué. Comme la molécule d'alginate propylène glycol contient les deux groupes hydrophobe et hydrophile, il a aussi une activité interfaciale et est utile pour stabiliser les produits reconstitués pendant la durée de conservation.</p> <p><b>Observations sur la première circulaire:</b> <b>Bésil:</b> Voir les observations générales</p> <p><b>UE:</b> Préoccupée par l'emploi des épaississants qui ont un impact sur la nature du lait. Voir les observations générales sur la 2<sup>ème</sup> circulaire ci-après.</p> <p><b>ICGMA:</b> Soutient l'adoption. Les informations fournies par nos membres sont conformes à la justification technologique fournie par la Chine</p> <p><b>Chili, ICGMA :</b> Soutient l'adoption tel qu'indiqué</p>	Adopter tel qu'indiqué
ASCORBATE DE SODIUM	301	BPF	Antioxydant		<p><b>Observations initiales des pays membres:</b> <b>Thaïlande:</b> Utilisé en tant qu'antioxydant dans le lait liquide comme le lait reconstitué, le lait reconstitué et le lait non aromatisé enrichi en vitamines et en minéraux. Il permet de prévenir l'oxydation des matières grasses et des vitamines, et maintient la qualité du produit pendant toute la durée de</p>	Adopter tel qu'indiqué

Additif	SIN	Limite maximale (mg/kg)	Catégorie fonctionnelle du SIN	Notes proposées	Observations initiales des pays membres/observations du GTE	Proposition du GTE
					<p>conservation. L'emploi d'ascorbate de sodium associé aux tocophérols produit un effet de synergie.</p> <p><b>Chine:</b> Utilisé dans le lait liquide, pour préserver la qualité pendant la durée de conservation, et pour éviter que le produit développe un goût/arôme rance désagréable.</p> <p><b>Observations du GTE:</b>  <b>Brésil:</b> Constate que la disposition relative aux antioxydants dans le lait déjà reconstitué et recombinaison est inadéquate. Le Brésil constate qu'il est technologiquement justifié d'utiliser des antioxydants dans le lait en poudre. Cependant, dès le moment de la reconstitution (recombinaison), le Brésil considère que le produit engendré est similaire au lait entier, pour lequel il n'y a pas de justification technologique à l'ajout d'antioxydants, tolérant seulement les antioxydants transférés du lait en poudre. Par ailleurs, le lait entier contient déjà des antioxydants naturels qui garantissent déjà la stabilité du produit.</p> <p><b>Colombie:</b> En tant que stabilisant pour emploi dans les boissons lactées en doses BPM.  En tant que stabilisant dans les boissons à base de lait; Retient l'eau et prévient la séparation des phases, et peut augmenter la viscosité selon la dose, sa fonction technologique est similaire à celle exercée dans les catégories 01.2.1.1 Laits fermentés (nature/simples) non traités après fermentation et 01.2.1.2 Laits fermentés (nature/simples) traités thermiquement après fermentation.</p> <p><b>UE:</b> Pourrait-on expliquer pourquoi les antioxydants naturels du lait (par ex., les tocophérols, le bêta-carotène, les phospholipides) ne sont pas suffisants? N'y a-t-il aucun effet de l'emploi de l'acide ascorbique sur les propriétés sensorielles du lait (goût)? Seulement nécessaire dans le lait enrichi en vitamines et en minéraux? Voir les observations générales sur la 2<sup>ème</sup> circulaire ci-après.</p> <p><b>NZ:</b> Soutient l'emploi au niveau des BPF.  L'ascorbate de sodium est ajouté en tant qu'antioxydant pour prévenir l'oxydation des matières grasses, des vitamines ou autres nutriments sensibles à l'oxydation, maintenant ainsi la qualité du lait liquide tout au long de la durée de conservation. Il peut être utilisé en combinaison avec d'autres antioxydants.</p>	

Additif	SIN	Limite maximale (mg/kg)	Catégorie fonctionnelle du SIN	Notes proposées	Observations initiales des pays membres/observations du GTE	Proposition du GTE
					<b>Chili, FoodDrinkEurope:</b> Soutient l'adoption tel qu'indiqué.	
CARBOXYMETHYL-CELLULOSE SODIQUE (GOMME CELLULOSIQUE)	466	BPF	Agent de charge, Émulsifiant, Affermissant, Agent gélifiant, Agent de glaçage, Humectant, Stabilisant, Épaississant		<p><b>Observations initiales des pays membres:</b></p> <p><b>Thaïlande:</b> Utilisée en tant qu'émulsifiant, stabilisant dans le lait liquide comme le lait reconstitué, le lait reconstitué et le lait liquide enrichi en vitamines et en minéraux. Elle assure une bonne suspension colloïdale et prévient la sédimentation des particules solides dans le système du lait (par ex., les protéines laitières et les minéraux d'enrichissement) pendant la durée de conservation. Elle est utilisée dans le lait reconstitué et le lait reconstitué pour prévenir la séparation des phases aqueuses et huileuses. Qui plus est, la gomme cellulosique permet aussi d'améliorer la viscosité du produit selon les préférences des consommateurs. La gomme cellulosique est soit utilisée seule soit en combinaison avec d'autres ESE à un taux optimisé.</p> <p><b>Chine:</b> Stabilise le lait en augmentant la viscosité de la phase aqueuse permanente, réduisant ainsi les vitesses d'écumage ou de sédimentation dans les produits laitiers enrichis comme enrichis au calcium.</p> <p><b>Japon:</b> Utilisée pour prévenir la sédimentation dans les laits liquides enrichis en minéraux.</p> <p><b>Observations du GTE:</b></p> <p><b>Brésil:</b> Voir les observations générales</p> <p><b>Chili:</b> Permet de maintenir la stabilité d'un produit dans le temps après traitement thermique UHT, et permet de maintenir les suspensions de cacao (lait chocolaté), des préparations enrichies en vitamines et en minéraux. Dans certains cas, elle permet de maintenir les suspensions de colorants et d'aromatisants.</p> <p><b>UE:</b> Préoccupée par l'emploi des épaississants qui ont un impact sur la nature du lait. Voir les observations générales sur la 2<sup>ème</sup> circulaire ci-après.</p> <p><b>ICGMA, IFAC:</b> Soutient l'adoption. Les informations fournies par nos membres sont conformes à la justification technologique fournie par la Thaïlande, la Chine, et le Japon.</p> <p><b>Japon:</b> Soutient la proposition. La cellulose carboxyméthyle de sodium est utilisé pour prévenir la sédimentation dans les laits liquides non</p>	Adopter tel qu'indiqué

Additif	SIN	Limite maximale (mg/kg)	Catégorie fonctionnelle du SIN	Notes proposées	Observations initiales des pays membres/observations du GTE	Proposition du GTE
					<p>aromatisés enrichis en minéraux. Cet additif est aussi utilisé dans les laits liquides enrichis en vitamines dans le même but.</p> <p><b>NZ:</b> Soutient l'emploi au niveau des BPF. La cellulose carboxyméthyle est ajoutée pour assurer la suspension des particules dans le lait liquide pour prévenir la sédimentation. Elle crée un réseau qui maintient les particules en suspension et est souvent utilisée en combinaison avec d'autres stabilisants pour améliorer la stabilité pendant la durée de conservation. La cellulose carboxyméthyle peut être utilisée pour améliorer la viscosité et améliorer la sensation en bouche.</p> <p><b>Specialty Foods de l'UE, ICGMA, IFAC:</b> Soutiennent la proposition de 2<sup>ème</sup> circulaire. En réponse aux observations générales soumises par l'UE et le Brésil: La gomme cellulosique serait utilisée en combinaison avec d'autres émulsifiants, stabilisants et épaississants dans le lait UHT reconstitué et reconstitué. D'autres émulsifiants, stabilisants et épaississants (par ex., les mono- et di- glycérides d'acides gras) contrôlent la cristallisation des matières grasses et préviennent l'écémage pendant l'entreposage. La gomme cellulosique assure la stabilisation des protéines pendant la transformation et l'entreposage. Par ailleurs, la gomme cellulosique compense la perte de sensation en bouche, qui est caractéristique du lait UHT reconstitué et reconstitué par rapport au lait frais.</p> <p><b>Chili, Afrique du Sud, FoodDrinkEurope:</b> Soutiennent l'adoption</p>	
SUCROGLYCÉRIDES	474	1000	Émulsifiant	<p>Note 348: Seul ou en combinaison: esters de saccharose des acides gras (SIN 473), Oligoesters de saccharose de type I et de type II (SIN 473a) et sucroglycérides (SIN 474).</p>	<p><b>Observations initiales des pays membres:</b> <b>Japon:</b> Utilisées pour prévenir la sédimentation dans les laits liquides non aromatisés enrichis en minéraux. <b>Observations sur la première circulaire:</b> <b>UE:</b> Le besoin est-il lié à l'enrichissement? Est-il possible de décrire l'effet technologique? Utilisées en tant qu'émulsifiant?</p> <p><b>Japon:</b> Soutient la proposition avec la note 348. Les sucroglycérides partagent la DJA avec les esters de saccharose d'acides gras (SIN 473) et les oligoesters de saccharose de type I et II (SIN 473a). Les esters de saccharose d'acides gras sont utilisés pour prévenir la sédimentation dans les laits liquides non aromatisés enrichis en minéraux.</p> <p><b>Observations du GTE:</b> <b>Chili, FoodDrinkEurope:</b> Soutiennent l'adoption tel qu'indiqué. Soutient l'adoption tel qu'indiqué.</p>	<p>Adopter avec la nouvelle note « Pour emploi dans les laits enrichis en vitamines et en minéraux seulement »</p>

Additif	SIN	Limite maximale (mg/kg)	Catégorie fonctionnelle du SIN	Notes proposées	Observations initiales des pays membres/observations du GTE	Proposition du GTE
					<p><b>UE:</b> Voir les observations générales sur la 2<sup>ème</sup> circulaire ci-après.</p> <p><b>Afrique du Sud:</b> Soutient l'adoption</p>	
ESTERS DE SACCHAROSE D'ACIDES GRAS	473	1000	Émulsifiant, Agent moussant, Agent de glaçage, Stabilisant	Note 348	<p><b>Observations initiales des pays membres:</b></p> <p><b>Chine:</b> Ils peuvent avoir un impact sur la tension de surface entre les phases aqueuse et huileuse pour permettre la formation de l'émulsion dans les produits recombines et les produits laitiers enrichis en calcium. Peuvent réduire l'écémage des matières grasses. Ceci est utile pour la durée de conservation des produits.</p> <p><b>Japon:</b> Utilisés pour prévenir la sédimentation dans les laits liquides non aromatisés enrichis en minéraux.</p> <p><b>Observations du GTE:</b></p> <p><b>UE:</b> Les propriétés émulsifiantes naturelles du lait ne sont-elles pas suffisantes ou sont-elles affectées dans le lait recombine? Voir les observations générales sur la 2<sup>ème</sup> circulaire ci-après.</p> <p><b>Specialty Food Ingredients de l'UE:</b> Soutient l'adoption. Souscrit aux justifications technologiques.</p> <p><b>ICGMA:</b> Soutient l'adoption. Les informations fournies par nos membres sont conformes à la justification technologique fournie par la Chine, et le Japon.</p> <p><b>Japon:</b> Soutient la proposition avec la note 348. Les esters de saccharose d'acides gras sont utilisés pour prévenir la sédimentation dans les laits liquides non aromatisés enrichis en minéraux. Les esters de saccharose d'acides gras partagent la DJA avec les sucroglycérides (SIN 474) et les oligoesters de saccharose de type I et II (SIN 473a).</p> <p><b>Chili, FoodDrinkEurope, ICGMA:</b> Soutiennent l'adoption tel qu'indiqué.</p>	Adopter tel qu'indiqué
OLIGOESTERS DE SACCHAROSE DE TYPE I ET DE TYPE II	473 a	1000	Émulsifiant, Agent de glaçage, Stabilisant	Note 348	<p><b>Observations initiales des pays membres:</b></p> <p><b>Japon:</b> Utilisés pour prévenir la sédimentation dans les laits liquides non aromatisés enrichis en minéraux.</p> <p><b>Observations du GTE:</b></p> <p><b>UE:</b> Le besoin est-il lié à l'enrichissement? Est-ce possible de décrire</p>	Adopter avec la nouvelle note « Pour emploi dans les laits enrichis en vitamines et en minéraux

Additif	SIN	Limite maximale (mg/kg)	Catégorie fonctionnelle du SIN	Notes proposées	Observations initiales des pays membres/observations du GTE	Proposition du GTE
					<p>l'effet technologique?</p> <p><b>Japon:</b> Soutient la proposition avec la note 348. Les oligoesters de saccharose de type I et II partagent la DJA avec les esters de saccharose d'acides gras (SIN 473) et les sucroglycérides (SIN 474). Les Esters de saccharose d'acides gras sont utilisés pour prévenir la sédimentation dans les laits liquides non aromatisés enrichis en minéraux.</p> <p><b>Chili, FoodDrinkEurope:</b> soutiennent l'adoption tel qu'indiqué</p>	seulement »
TOCOPHÉROL, D-ALPHA-TOCOPHÉROL CONCENTRÉ MÉLANGÉ, TOCOPHÉROL DI-ALPHA-	307 a, 307 b, 307 c	200	Antioxydant		<p><b>Observations initiales des pays membres:</b></p> <p><b>Chine:</b> Pourraient préserver la qualité des produits pendant la durée de conservation, et éviter que le produit développe un goût/arôme rance désagréable.</p> <p><b>Observations du GTE:</b></p> <p><b>Brésil:</b> Prend acte de la disposition relative aux antioxydants dans le lait déjà reconstitué et recombinaison est inadéquate. Le Brésil prend acte du fait qu'il est technologiquement justifié d'utiliser des antioxydants dans le lait en poudre. Cependant, dès le moment de la reconstitution (recombinaison), le Brésil considère que le produit engendré est similaire au lait entier, pour lequel il n'y a pas de justification technologique à l'ajout d'antioxydants, ne tolérant que les antioxydants transférés du lait en poudre. Par ailleurs, le lait entier contient déjà des antioxydants naturels qui garantissent déjà la stabilité du produit.</p> <p><b>UE:</b> Le lait contient naturellement un certain niveau de tocophérols – n'est-ce pas suffisant? Voir les observations générales sur la 2<sup>ème</sup> circulaire ci-après.</p> <p><b>NZ:</b> Soutient l'emploi à la LM de 200mg/kg et en particulier, soutient l'emploi des tocophérols mélangés concentrés (SIN 307b). Les tocophérols sont ajoutés en tant qu'antioxydants pour prévenir l'oxydation des matières grasses, des vitamines ou autres nutriments sensibles à l'oxydation, maintenant ainsi la qualité du lait liquide tout au long de la durée de conservation. Peuvent être utilisés en combinaison avec d'autres antioxydants.</p> <p><b>Chili, FoodDrinkEurope:</b> Soutiennent l'adoption tel qu'indiqué.</p>	Adopter tel qu'indiqué
CITRATE TRISODIQUE	331 (iii)	BPF	Régulateur de l'acidité, Émulsifiant,		<p><b>Observations initiales des pays membres:</b></p> <p><b>Thaïlande:</b> Utilisé pour améliorer la stabilité des produits laitiers par la formation de complexes chélatés avec les ions métalliques polyvalents</p>	Adopter tel qu'indiqué



Additif	SIN	Limite maximale (mg/kg)	Catégorie fonctionnelle du SIN	Notes proposées	Observations initiales des pays membres/observations du GTE	Proposition du GTE
			Sel émulsifiant, Séquestrant, Stabilisant		<p>(par ex., le fer et le zinc), qui préviennent l'oxydation des matières grasses dans le lait. Il est aussi nécessaire pour prévenir la sédimentation des protéines.</p> <p><b>Chine:</b> Pourrait permettre de prévenir la dénaturation des protéines et maintenir une bonne stabilité pendant le processus de fabrication des produits dans la catégorie 1.1.2.</p> <p><b>Japon:</b> Utilisé pour ajuster le pH et prévenir la sédimentation dans les laits liquides non aromatisés enrichis en minéraux.</p> <p><b>Observations du GTE:</b>  <b>Colombie:</b> Pour emploi dans la catégorie d'aliments 01.1.2 Autres laits liquides (nature/simples) dans les produits Autres laits liquides et boissons à base de lait stérilisées et UHT seulement. Il exerce la fonction technologique de stabilisant des protéines pendant le traitement thermique. Il a une DJA « non spécifiée » et ne pose aucun risque significatif pour la santé des consommateurs. Sa fonction technologique est similaire à celle qu'il exerce dans les catégories:  - 01.1.4 Boissons lactées liquides aromatisées.  - 01.3 lait concentré et produits similaires.  - 01.2.1.2 Laits fermentés (nature/simples) traités thermiquement après fermentation.  - 01.4.1 Crèmes pasteurisées (nature).  - 01.4.2 Crèmes stérilisées et UHT, crèmes à fouetter et fouettées et crèmes à teneur réduite en matière grasse (nature).</p> <p><b>Specialty Food Ingredients de l'UE:</b> Soutient l'adoption. Souscrit aux justifications technologiques.</p> <p><b>ICGMA:</b> Soutient l'adoption. Les informations fournies par nos membres sont conformes à la justification technologique fournie par la Thaïlande, la Chine, et le Japon.</p> <p><b>Japon:</b> Soutient la proposition. Le citrate de trisodium est utilisé pour ajuster le pH et prévenir la sédimentation dans les laits liquides non aromatisés enrichis en minéraux.</p> <p><b>Chili, Afrique du Sud, FoodDrinkEurope:</b> Soutiennent l'adoption tel qu'indiqué.</p>	

Additif	SIN	Limite maximale (mg/kg)	Catégorie fonctionnelle du SIN	Notes proposées	Observations initiales des pays membres/observations du GTE	Proposition du GTE
					<p><b>UE:</b> Voir les observations générales sur la 2<sup>ème</sup> circulaire ci-après.</p>	
GOMME XANTHANE	415	BPF	Émulsifiant, Agent moussant, Stabilisant, Épaississant		<p><b>Observations initiales des pays membres:</b></p> <p><b>Thaïlande:</b> Utilisée en tant qu'émulsifiant, stabilisant dans le lait liquide comme le lait reconstitué, le lait reconstitué et le lait enrichi en vitamines et en minéraux. Elle assure une bonne suspension colloïdale et prévient la sédimentation des particules solides dans le système du lait (par ex., les protéines laitières et les minéraux d'enrichissement) pendant l'entreposage. Elle permet aussi d'améliorer la viscosité du produit et la sensation en bouche selon les préférences des consommateurs. La gomme xanthane est utilisée soit seule soit en combinaison avec d'autres ESE à un taux optimisé.</p> <p><b>Chine:</b> Elle stabilise les produits laitiers liquides en assurant la stabilisation stérique par interaction avec les protéines. Elle permet aussi de maintenir les solides en suspension, à savoir dans les produits enrichis en complexes minéraux-vitamines.</p> <p><b>Japon:</b> Utilisé pour prévenir la sédimentation dans les laits liquides non aromatisés enrichis en minéraux.</p> <p><b>Observations du GTE:</b></p> <p><b>Brésil:</b> Voir les observations générales</p> <p><b>Colombie:</b> En tant que stabilisant pour emploi dans les boissons lactées en doses BPM. En tant que stabilisant dans les boissons à base de lait; Retient l'eau et prévient la séparation des phases, et peut augmenter la viscosité selon la dose, sa fonction technologique est similaire à celle exercée dans les catégories 01.2.1.1 Laits fermentés (nature/simples) non traités après fermentation et 01.2.1.2 Laits fermentés (nature/simples) traités thermiquement après fermentation.</p> <p><b>UE:</b> Préoccupée par l'emploi des épaississants qui ont un impact sur la nature du lait. Voir les observations générales sur la 2<sup>ème</sup> circulaire ci-après.</p> <p><b>Chili, Specialty Food Ingredients de l'UE, FoodDrinkEurope:</b> Soutiennent l'adoption tel qu'indiqué.</p>	Adopter tel qu'indiqué

Additif	SIN	Limite maximale (mg/kg)	Catégorie fonctionnelle du SIN	Notes proposées	Observations initiales des pays membres/observations du GTE	Proposition du GTE
					<p><b>ICGMA, IFAC:</b> Soutiennent l'adoption. Les informations fournies par nos membres sont conformes à la justification technologique fournie par la Thaïlande, la Chine, et le Japon.</p> <p><b>Japon:</b> Soutient la proposition. La gomme xanthane est utilisée pour prévenir la sédimentation dans les laits liquides non aromatisés enrichis en minéraux. La gomme xanthane est aussi utilisée pour prévenir la sédimentation dans les laits liquides non aromatisés enrichis en vitamines dans le même but.</p> <p><b>Specialty Foods de l'UE, ICGMA, IFAC:</b> soutiennent la proposition de la 2<sup>ème</sup> circulaire.</p> <p>En réponse aux observations générales soumises par l'UE et le Brésil: La gomme xanthane serait utilisée en combinaison avec d'autres émulsifiants, stabilisants et épaississants dans le lait UHT reconstitué et reconstitué. D'autres émulsifiants, stabilisants et épaississants (par ex., les mono- et di- glycérides d'acides gras) contrôlent la cristallisation des matières grasses et préviennent l'écémage pendant l'entreposage. La gomme xanthane assure la stabilisation des protéines pendant la transformation et l'entreposage. Par ailleurs, la gomme xanthane compense la perte de sensation en bouche, qui est caractéristique du lait UHT reconstitué et reconstitué par rapport au lait frais.</p> <p><b>Afrique du Sud:</b> Soutient l'adoption</p>	

## **Observations générales du GTE**

### **Observations du Brésil:**

Ne soutient pas l'adoption, souscrit aux observations générales de l'UE sur la 1<sup>ère</sup> circulaire. Le Brésil souscrit à la justification technologique qui concerne l'ajout d'émulsifiants pour éviter la sédimentation des particules solides. Cependant, la caractéristique épaississante de cet additif aura invariablement un impact sur la viscosité du produit, modifiant le caractère du lait enrichi et pouvant tromper le consommateur; en contradiction avec ce qui est proposé dans la section 3.2 de la NGAA. En même temps, dans cette annexe, est proposé l'emploi de plusieurs autres additifs émulsifiants qui n'ont pas d'action épaississante, et qui, par conséquent, atteindrait l'objectif technologique voulu (par ex., SIN 472a, 472e, 472b, 475, 474, 473 et 473a).

Au Brésil, pays tropical, l'emploi des citrates et des phosphates est pleinement adéquat pour assurer la stabilité du lait UHT dans des conditions d'entreposage à température ambiante (qui est souvent supérieure à 30 °C).

Le Brésil souligne aussi que, pour les consommateurs en général, il est difficile de discerner dans l'étiquetage l'objectif et la fonction technologique des additifs. Il est difficile de savoir quels additifs pourraient dénaturer l'intégrité de l'aliment.

Finalement, le Brésil ne s'oppose pas à la confirmation de nouveaux additifs dans ces produits, à condition qu'ils respectent les principes établis dans la NGAA.

### **Observations générales de l'UE sur la 1<sup>ère</sup> circulaire:**

L'UE rappelle que l'objectif principal de la révision de la catégorie 01.1 et de ses sous-catégories était le placement correct de certains produits (laits recombinaés et reconstitués) et l'indication d'un besoin technologique différent d'additifs alimentaires liés à ces produits. L'UE prend acte de la discussion sur les dispositions relatives aux additifs alimentaires énoncés dans l'Annexe 6, cependant elle souhaite exprimer ses préoccupations notamment à l'égard de l'emploi d'épaississants. Les épaississants sont des substances qui augmentent la viscosité et par conséquent ont un impact direct sur la nature du produit. Du point de vue de l'UE, un produit dont la viscosité a été modifiée ne pourrait plus être considéré comme étant du lait.

### **Observations générales de l'UE sur la 2<sup>ème</sup> circulaire:**

Dans l'UE, la catégorie « Autres laits liquides » n'existe pas. Cependant, l'UE reconnaît qu'il peut exister des produits différents (non disponibles sur le marché de l'UE) et qu'il pourrait par conséquent y avoir un besoin particulier d'additifs alimentaires. Cependant, dans ce cas, le besoin technologique doit être expliqué pour clarifier pourquoi il est nécessaire d'ajouter l'additif alimentaire dans le lait (qui est normalement une denrée parfaitement stable ne nécessitant pas d'additifs alimentaires).

La catégorie d'aliments renvoie au lait liquide, l'emploi d'additifs ne devra pas affecter la nature des produits (à savoir, la nature du lait). Pour cette raison, l'UE oppose de façon générale l'emploi d'épaississants. Qui plus est, la catégorie 01.1.2 couvre différents laits liquides ayant probablement des besoins différents. Par conséquent, du point de vue de l'UE, toute disposition proposée pour adoption devrait être spécifique (pour des laits liquides spécifiques, tel que l'indique le descripteur) reflétant la justification technologique spécifique fournie, sinon l'UE ne soutiendra pas l'adoption.

### **Observations générales de la FIL-IDF:**

La FIL-IDF reconnaît la gamme et la diversité des produits à travers le monde qui entrent dans la nouvelle catégorie d'aliments 01.1.2 (Autres laits liquides (nature)), et comprend que les besoins en émulsifiants, stabilisants et antioxydants dans cette catégorie sont importants, en raison de la nature des produits tels que les laits reconstitués et recombinaés. Ceci est particulièrement vrai quand les produits recombinaés et reconstitués sont soumis à la « température ambiante » pendant les mois d'été dans les régions tropicales et subtropicales dans le monde. Ces produits contiennent généralement un mélange de protéines laitières, de matières grasses laitières et autres ingrédients à base de produits laitiers qui ont été séparés dans d'autres régions du monde, expédiés vers le pays de réception en tant qu'ingrédients et ensuite recombinaés ou reconstitués. Il est fort probable que les divers composants de ces produits, une fois que tous les ingrédients à base de produits laitiers auront été mélangés ensemble, se sédimentent ou s'oxydent, les rendant moins attractifs aux yeux des consommateurs. L'emploi d'émulsifiants, de stabilisants et d'antioxydants peut réduire l'oxydation et la sédimentation des divers composants. Nous sommes d'avis qu'un étiquetage précis des produits devrait permettre aux consommateurs et aux acheteurs de prendre des décisions éclairées quant à l'achat ou non de ces produits.