

# commission du codex alimentarius F



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

ORGANISATION  
MONDIALE  
DE LA SANTÉ



BUREAU CONJOINT: Viale delle Terme di Caracalla 00100 ROME Tél: +39 06 57051 www.codexalimentarius.net Email: codex@fao.org Facsimile: 39 06 5705 4593

**ALINORM 06/29/12**  
**Mai 2006**

## PROGRAMME MIXTE FAO/OMS SUR LES NORMES ALIMENTAIRES

### COMMISSION DU CODEX ALIMENTARIUS

*Vingt-neuvième session*  
*Genève (Suisse), 3-7 juillet 2006*

### RAPPORT DE LA TRENTE-HUITIÈME SESSION DU COMITÉ DU CODEX SUR LES ADDITIFS ALIMENTAIRES ET LES CONTAMINANTS

*La Haye (Pays-Bas)*  
*24-28 avril 2006*

**Note:** Le présent rapport comprend la Lettre circulaire CL 2006/11-FAC

# commission du codex alimentarius



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

ORGANISATION  
MONDIALE  
DE LA SANTÉ



BUREAU CONJOINT: Viale delle Terme di Caracalla 00100 ROME Tél: +39 06 57051 www.codexalimentarius.net Email: codex@fao.org Facsimile: 39 06 5705 4593

CX 4/30.2

CL 2006/11-FAC  
Mai 2006

- AUX:** Service centraux de liaison avec le Codex  
Organisations internationales concernées
- DU:** Secrétaire, Commission du Codex Alimentarius,  
Programme mixte FAO/OMS sur les normes alimentaires  
Viale delle Terme di Caracalla, 00100 Rome (Italie)
- OBJET:** **Distribution du rapport de la trente-huitième session du Comité du Codex sur les additifs alimentaires et les contaminants (ALINORM 06/29/12)**

Le rapport de la trente-huitième session du Comité du Codex sur les additifs alimentaires et les contaminants sera examiné par la Commission du Codex Alimentarius à sa vingt-neuvième session (Genève, Suisse, 3-7 juillet 2006).

## QUESTIONS SOUMISES À LA COMMISSION DU CODEX ALIMENTARIUS POUR ADOPTION À SA VINGT-NEUVIÈME SESSION

### AVANT-PROJETS ET PROJETS DE NORME ET DE TEXTES APPARENTES AUX ETAPES 8 OU 5/8 DE LA PROCEDURE UNIQUE, RESPECTIVEMENT

1. **Projet de révision du préambule de la Norme générale Codex pour les additifs alimentaires, à l'étape 8** (par. 55 et Annexe V);
2. **Projet et avant-projet de dispositions relatives aux additifs alimentaires de la Norme générale pour les additifs alimentaires, à l'étape 8 et 5/8, respectivement** (par. 61 et 83 et Annexes VII et XI);
3. **Avant-projet d'amendements au Système international de numérotation des additifs alimentaires, à l'étape 5/8** (par. 104 et Annexe XVI);
4. **Spécifications relatives à l'identité et à la pureté des additifs alimentaires découlant de la soixante-cinquième session du JECFA, à l'étape 5/8** (par. 110 et Annexe XVII) ;
5. **Avant-projet d'Annexe au Code d'usages pour la prévention et la réduction de la contamination des arbres à fruits à coques par les aflatoxines- Mesures supplémentaires pour la prévention et la réduction de la contamination par l'aflatoxine des noix du Brésil (N08-2005), à l'étape 5/8** (par. 123 et Annexe XX) ;
6. **Projet de concentration maximale pour le plomb dans le poisson, à l'étape 8** (par. 153 et Annexe XXIV) ;
7. **Projet de limites maximales pour le cadmium dans les mollusques bivalves marins (à l'exception des huîtres et des coquilles Saint-Jacques), dans les céphalopodes (viscères non compris) et dans le riz poli, à l'étape 8** (par. 159 et Annexe XXV) ;
8. **Avant-projet du Code d'usages pour la prévention et à la réduction de la contamination des produits destinés à l'alimentation humaine et animale par les dioxines et les PCB de type dioxine, à l'étape 5/8** (par. 169 et Annexe XXVI) ;

9. **Avant-projet de limites indicatives pour les radionucléides dans les denrées alimentaires contaminées suite à un accident nucléaire ou un événement radiologique pour l'emploi dans le commerce international, à l'étape 5/8** (par. 198 et Annexe XXXI) ;
10. **Norme générale Codex pour les Contaminants et les Toxines dans les aliments, y compris le tableau I, pour adoption** (par. 119 et Annexe XVIII) ;
11. **Annexe amendée au tableau 3 de la NGAA, pour adoption** (par. 63 et Annexe VIII) ;
12. **Révision de la description de la catégorie d'aliments 13.6 de la NGAA "compléments alimentaires", pour adoption** (par. 214 et Annexe XXIII).

Les gouvernements qui souhaitent proposer des amendements ou formuler des observations sur les textes susmentionnés sont invités à les faire parvenir, par écrit, conformément à la Procédure unique pour l'élaboration des normes Codex et textes apparentés (à l'étape 8 or 5/8) (Manuel de procédure de la Commission du Codex, quinzième édition), à l'adresse suivante : Secrétaire de la Commission du Codex Alimentarius, Viale delle Terme di Caracalla, 00100 Rome, Italie (télécopie: +39.06.5705.4593 ou, *de préférence*, courriel: [codex@fao.org](mailto:codex@fao.org)) **avant le 31 mai 2006.**

#### AVANT-PROJETS DE NORME ET DE TEXTES APPARENTES A L'ETAPE 5 DE LA PROCEDURE UNIQUE

13. **Avant-projet de révision des Noms de catégories et du Système international de numérotation Codex (CAC/GL 36-2003) (N07-2005)** (par. 98 et Annexe XV);
14. **Avant-projet de limites maximales pour les aflatoxines totales dans les amandes, noisettes et pistaches prêts à consommer** (par. 132 et Annexe XXII);
15. **Avant-projet de limites maximales pour l'étain dans les aliments en conserve (autres que les boissons) et dans les boissons en conserve** (par. 183 et Annexe XXVIII).

Les gouvernements qui souhaitent proposer des amendements ou formuler des observations concernant les éventuelles incidences des textes susmentionnés ou de toutes dispositions en découlant sur leurs intérêts économiques sont invités à les faire parvenir, par écrit, conformément à la Procédure unique pour l'élaboration des normes Codex et textes apparentés (à l'étape 5) (Manuel de procédure de la Commission du Codex, quinzième édition), à l'adresse suivante : Secrétaire de la Commission du Codex Alimentarius, Viale delle Terme di Caracalla, 00100 Rome, Italie (télécopie: +39.06.5705.4593 ou, *de préférence*, courriel: [codex@fao.org](mailto:codex@fao.org)) **avant le 31 mai 2006.**

**TABLE DES MATIERES**

RESUME ET CONCLUSIONS .....	page vii
LISTE DES ABREVIATIONS UTILISEES DANS CE RAPPORT .....	page xii
RAPPORT DE LA TRENTE-HUITIEME SESSION DU COMITE DU CODEX SUR LES ADDITIFS ALIMENTAIRES ET LES CONTAMINANTS .....	page 1
ETAT D'AVANCEMENT DES TRAVAUX .....	page 40
	<b>Paragraphe</b>
INTRODUCTION .....	1
OUVERTURE DE LA SESSION .....	2
ADOPTION DE L'ORDRE DU JOUR (Point 1 de l'ordre du jour) .....	3 - 6
NOMINATION DU RAPPORTEUR (Point 2 de l'ordre du jour) .....	7
QUESTIONS DECOULANT DE LA COMMISSION DU CODEX ALIMENTARIUS ET D'AUTRES COMITES DU CODEX AINSI QUE DES GROUPES DE TRAVAIL (Point 3 de l'ordre du jour) .....	8 - 10
QUESTIONS DÉCOULANT DE LA FAO ET DE L'OMS (Point 4 de l'ordre du jour) .....	11 - 22
SOIXANTE-CINQUIEME REUNION DU COMITE MIXTE FAO /OMS D'EXPERTS DES ADDITIFS ALIMENTAIRES (JECFA) (POINT 4a DE L'ORDRE DU JOUR) .....	23 - 33
MESURES A PRENDRE DU FAIT DES MODIFICATIONS APORTEES AUX DOSES JOURNALIERES ADMISSIBLES (DJA) ET D'AUTRES RECOMMANDATIONS TOXICOLOGIQUES (Point 4b de l'ordre du jour) .....	34 - 38
CONFIRMATION ET/OU RÉVISION DES CONCENTRATIONS MAXIMALES POUR LES ADDITIFS ALIMENTAIRES ET LES AUXILIAIRES TECHNOLOGIQUES CITÉES DANS LES NORMES CODEX (Point 5 de l'ordre du jour) .....	39 - 48
EXAMEN DE LA NORME GÉNÉRALE CODEX POUR LES ADDITIFS ALIMENTAIRES (Point 6 de l'ordre du jour)	
PREAMBULE A LA NORME GENERALE CODEX POUR LES ADDITIFS ALIMENTAIRES (Point 6a de l'ordre du jour).....	49 - 69
DISPOSITIONS RELATIVES AUX ADDITIFS ALIMENTAIRES DE LA NORME GENERALE DU CODEX POUR LES ADDITIFS ALIMENTAIRES (Point 6b de l'ordre du jour) .....	70 - 84
DOCUMENT DE TRAVAIL SUR L'ELABORATION DE DIRECTIVES SUR LES AROMATISANTS (Point 7 de l'ordre du jour ) .....	85 - 88
RÉPERTOIRE DES AUXILIAIRES TECHNOLOGIQUES, LISTE ACTUALISÉE (Point 8 de l'ordre du jour) .....	89 - 93
SYSTÈME INTERNATIONAL DE NUMÉROTATION (SIN) DES ADDITIFS ALIMENTAIRES (Point 9 de l'ordre du jour)	
AVANT-PROJET DE REVISION DES NOMS DE CATEGORIE ET DU SYSTEME INTERNATIONAL DE NUMEROTATION (CAC/GL 36-1989) (point 9a de l'ordre du jour) .....	94 - 99
PROPOSITIONS D'ADDITIONS ET/OU D'AMENDEMENTS AU SYSTEME INTERNATIONAL DE NUMEROTATION (SIN) DES ADDITIFS ALIMENTAIRES (Point 9b de l'ordre du jour) .....	100 - 104
NORMES D'IDENTITE ET DE PURETE DES ADDITIFS ALIMENTAIRES (Point 10 de l'ordre du jour).....	105 - 110
CONFIRMATION ET/OU RÉVISION DES LIMITES MAXIMALES POUR LES CONTAMINANTS STIPULES DANS LES NORMES DU CODEX (Point 11 de l'ordre du jour) .....	111 - 112
EXAMEN DE LA NORME GÉNÉRALE CODEX POUR LES CONTAMINANTS ET LES TOXINES PRESENTS DANS LES DENREES ALIMENTAIRES (Point 12 de l'ordre du jour)	
RAPPORT DU GROUPE DE TRAVAIL AD HOC SUR LES CONTAMINANTS ET LES TOXINES (Point 12a de l'ordre du jour) .....	113 - 117

NORME GENERALE POUR LES CONTAMINANTS ET LES TOXINES PRESENTS DANS LES ALIMENTS, Y COMPRIS LE TABLEAU I (Point 12b de l'ordre du jour ) .....	118 - 120
MYCOTOXINES DANS L'ALIMENTATION HUMAINE ET L'ALIMENTATION ANIMALE (Point 13 de l'ordre du jour )	
AVANT-PROJET D'ANNEXE AU CODE D'USAGES POUR LA PREVENTION ET LA REDUCTION DE LA CONTAMINATION DES FRUITS A COQUES PAR LES AFLATOXINES (N08-2005) (Point 13a de l'ordre du jour) .....	121 - 123
AVANT-PROJET DE PLAN D'ECHANTILLONNAGE POUR LA CONTAMINATION PAR LES AFLATOXINES PRESENTES DANS LES AMANDES, LES NOIX DU BRESIL, LES NOISETTES ET LES PISTACHES (Point 13b de l'ordre du jour) .....	124 - 126
PROJET DE LIMITES MAXIMALES POUR LES AFLATOXINES TOTALES PRESENTES DANS LES AMANDES, NOISETTES ET PISTACHES NON TRANSFORMEES ET AVANT-PROJET DE LIMITES MAXIMALES POUR LES AFLATOXINES TOTALES PRESENTES DANS LES AMANDES, NOISETTES ET PISTACHES TRANSFORMEES (Point 13c de l'ordre du jour) .....	127 - 132
DOCUMENT DE TRAVAIL SUR LA CONTAMINATION DES NOIX DU BRESIL PAR LES AFLATOXINES (Point 13d de l'ordre du jour ) .....	133 - 136
DOCUMENT DE TRAVAIL SUR LE DEOXYNIVALENOL (DON) (Point 13e de l'ordre du jour) ....	137 - 138
DOCUMENT DE TRAVAIL SUR LA LIMITE MAXIMALE D'OCHRATOXINE A DANS LE VIN (Point 13f de l'ordre du jour) .....	139 - 142
DOCUMENT DE TRAVAIL SUR LA CONTAMINATION DU CAFE ET DU CACAO PAR L'OCHRATOXINE A (Point 13g de l'ordre du jour) .....	143 - 145
CONTAMINANTS INDUSTRIELS ET ENVIRONNEMENTAUX PRESENTS DANS LES ALIMENTS (Point 14 de l'ordre du jour)	
PROJET DE CONCENTRATION MAXIMALE POUR LE PLOMB DANS LE POISSON (Point 14 a de l'ordre du jour) .....	146 - 153
PROJET DE LIMITES MAXIMALES POUR LE CADMIUM (Point 14b de l'ordre du jour) .....	154 - 159
AVANT-PROJET DE CODE D'USAGES RELATIF A LA PREVENTION ET A LA REDUCTION DE LA CONTAMINATION DES PRODUITS DESTINES A L'ALIMENTATION HUMAINE ET ANIMALE PAR LES DIOXINES ET LES PCB DE TYPE DIOXINE (Point 14c de l'ordre du jour) .....	160 - 169
AVANT-PROJET DE CODE D'USAGES POUR LA DIMINUTION DES TENEURS EN CHLOROPROPANOLS LORS DE LA PRODUCTION DE PROTEINES VEGETALES HYDROLYSEES PAR HYDROLYSE ACIDE (PVHA) ET DE PRODUITS CONTENANT CE TYPE DE PROTEINES (Point 14d de l'ordre de jour) ...	170 - 174
AVANT-PROJET DE CONCENTRATION MAXIMALE POUR LE 3-MCPD DANS LES CONDIMENTS LIQUIDES CONTENANT DES PROTEINES VEGETALES HYDROLYSEES PAR HYDROLYSE ACIDE (PVHA) (Point 14e de l'ordre du jour) .....	175 - 177
AVANT-PROJET DE LIMITES MAXIMALES POUR L'ETAIN (Point 14f de l'ordre du jour ) .....	178 - 183
DOCUMENT DE TRAVAIL SUR L'ACRYLAMIDE (Point 14g de l'ordre du jour) .....	184 - 185
DOCUMENT DE TRAVAIL SUR LA CONTAMINATION DES DENREES ALIMENTAIRES PAR LES HYDROCARBURES AROMATIQUES POLYCYCLIQUES (PAH) (Point 14 h de l'ordre du jour) ....	186 - 188
DOCUMENT DE TRAVAIL SUR LES LIMITES INDICATIVES POUR LE METHYLMERCURE DANS LE POISSON (Point 14i de l'ordre de jour) .....	189 - 194
AVANT-PROJET DE LIMITES INDICATIVES REVISEES POUR LES RADIONUCLEIDES DANS LES DENREES ALIMENTAIRES APPLICABLES DANS LE CONTEXTE DU COMMERCE INTERNATIONAL (Point 14j de l'ordre du jour) .....	195 - 198
LISTE DES ADDITIFS ALIMENTAIRES, CONTAMINANTS ET SUBSTANCES TOXIQUES NATURELLEMENT PRESENTES A EVALUER EN PRIORITE PAR LE JECFA (Point 15 de l'ordre du jour) .....	199 - 209
AUTRES QUESTIONS ET TRAVAUX FUTURS (Point 16 de l'ordre du jour) .....	210 - 215
DATE ET LIEU DE LA PROCHAINE SESSION (Point 17 de l'ordre du jour) .....	216

## LISTE DES ANNEXES

<b>Annexe I :</b>	Liste des participants .....	43
<b>Annexe II :</b>	Calendrier proposé pour l'achèvement du travail .....	74
<b>Annexe III :</b>	Mesures à prendre du fait des modifications apportées aux Doses journalières admissibles (DJA) et d'autres recommandations toxicologiques découlant de la soixante-cinquième réunion du JECFA.....	75
<b>Annexe IV :</b>	État d'avancement de la confirmation et/ou de la révision des limites maximales pour les additifs alimentaires et les auxiliaires technologiques citées dans les normes du Codex	76
<b>Annexe V :</b>	Projet de Préambule révisé de la Norme Générale Codex pour les Additifs Alimentaires	111
<b>Annexe VI :</b>	Procédures pour l'examen de l'entrée et la révision des dispositions relatives aux additifs alimentaires dans la Norme générale Codex pour les additifs alimentaires .....	117
<b>Annexe VII :</b>	Dispositions de la NGAA à adopter ou à révoquer pour tenir compte des catégories alimentaires de la Norme en relation biunivoque avec une norme de produit du Codex	123
<b>Annexe VIII :</b>	Révision proposée de l'Appendice au tableau 3 - Catégories alimentaires ou denrées alimentaires individuelles exclues des conditions générales du tableau 3 - Texte modifié .....	128
<b>Annexe IX :</b>	Propositions de révision des normes de produits en relation bi-univoque avec une catégorie alimentaire de la NGAA. ....	130
<b>Annexe X :</b>	Norme générale du Codex pour les additifs alimentaires – Demande de renseignements supplémentaires .....	131
<b>Annexe XI :</b>	Projet (à l'étape 8) et avant-projet (à l'étape 5/8) de dispositions relatives à des additifs alimentaires à inclure dans la Norme générale Codex pour les additifs alimentaires	149
<b>Annexe XII :</b>	Suppression de dispositions relatives à des additifs alimentaires de la Norme générale du Codex pour les additifs alimentaires .....	155
<b>Annexe XIII :</b>	Interruption des travaux sur des projets et avant-projets de dispositions relatives à des additifs alimentaires de la Norme générale Codex pour les additifs alimentaires	157
<b>Annexe XIV :</b>	Document de projet - Proposition de nouvelle activité concernant l'élaboration d'une directive pour l'utilisation des aromatisants .....	168
<b>Annexe XV :</b>	Avant-projet de révision du document <i>Noms de catégorie et du Système international de numérotation des additifs alimentaires</i>	170
<b>Annexe XVI :</b>	Avant-projet d'amendements au Système international de numérotation des additifs alimentaires .....	173
<b>Annexe XVII :</b>	Normes d'identité et de pureté des additifs alimentaires découlant de la soixante-cinquième réunion du JECFA .....	174
<b>Annexe XVIII :</b>	Norme Générale Codex pour les contaminants et les toxines dans les denrées alimentaires (y compris Tableau I) .....	176
<b>Annexe XIX:</b>	Document de projet - Proposition de nouvelle activité concernant la révision du Préambule de la Norme générale Codex pour les contaminants et les toxines présents dans les aliments et du Manuel de procédure .....	220
<b>Annexe XX:</b>	Code d'usages pour la prévention et la réduction de la contamination des fruits à coques par les aflatoxines - Avant- projet d'annexe sur des mesures supplémentaires pour la prévention et la réduction de la contamination des noix du Brésil par les aflatoxines.....	221
<b>Annexe XXI :</b>	Avant-projet de plan d'échantillonnage pour la contamination par les aflatoxines dans les amandes, les noix du Brésil, les noisettes et les pistaches. ....	223
<b>Annexe XXII :</b>	Projet et avant-projet de concentration maximale pour les aflatoxines totales présentes dans les amandes, les noisettes et les pistaches « pour transformation ultérieure » et « prêtes à consommer » .....	227
<b>Annexe XXIII :</b>	Document de projet - Proposition de nouvelle activité sur un "Code d'usages pour la prévention et la réduction de l'Ochratoxine A dans le vin ».....	228
<b>Annexe XXIV :</b>	Projet de concentration maximale pour le Plomb dans le poisson .....	230
<b>Annexe XXV:</b>	Projet de limite maximale pour le Cadmium .....	231
<b>Annexe XXVI :</b>	Avant-Projet de Code d'usages pour la prévention et la réduction de la contamination des aliments par les dioxines et les PCB de type dioxine .....	232

<b>Annexe XXVII :</b>	Avant-projet de concentration maximale pour le 3-MCPD dans les condiments liquides contenant des protéines végétales hydrolysées par hydrolyse acide (à l'exception de la sauce de soja fermentée naturellement) .....	246
<b>Annexe XXVIII :</b>	Avant-projet de limites maximales pour l'étain .....	247
<b>Annexe XXIX:</b>	Descriptif de projet - Proposition de nouvelle activité sur le Code d'usages pour la réduction de l'acrylamide présent dans les aliments .....	248
<b>Annexe XXX :</b>	Descriptif de projet - Proposition de nouvelle activité sur le Code d'usages pour la réduction de la contamination des aliments par les HAP issue de procédé de la fumaison et du séchage direct.....	249
<b>Annexe XXXI :</b>	Avant-projet de limites indicatives révisées pour les radionucléides dans les denrées alimentaires contaminées suite à un accident nucléaire ou un événement radiologique pour l'emploi dans le commerce international .....	250
<b>Annexe XXXII :</b>	Liste des additifs alimentaires, des contaminants et des substances toxiques d'origine naturelle à faire évaluer en priorité par le JECFA. ....	256
<b>Annexe XXXIII :</b>	Amendement à la description de la catégorie d'aliments 13.6 de l'annexe B (Système de classement des denrées alimentaires par catégorie) de la Norme générale Codex pour les additifs alimentaires .....	260

## RESUME ET CONCLUSIONS

La trente-huitième session du Comité du Codex sur les additifs alimentaires et les Contaminants a abouti aux conclusions suivantes:

### QUESTIONS POUR L'ADOPTION/ EXAMEN PAR LA VINGT-NEUVIEME SESSION DE LA COMMISSION DU CODEX ALIMENTARIUS:

#### **Projet et avant-projet de normes et textes apparentés à l'étape 8 ou 5/8 de la procédure uniforme, respectivement**

Le Comité a renvoyé :

- Le projet de révision du Préambule de la norme Générale du Codex pour les additifs alimentaires à l'étape 8 (paragraphe 55 et annexe V);
- Le projet et l'avant-projet des dispositions prises sur les additifs alimentaires de la norme générale pour les additifs alimentaires (NGAA), à l'étape 8 et 5/8 respectivement (par. 81 et Annexe XI) ;
- Avant-projet d'amendements au Système de numérotation international pour les additifs alimentaires à l'étape 5/8 (par. 104 et Annexe XVI) ;
- Normes pour l'identité et la pureté des additifs alimentaires découlant de la soixante-cinquième réunion du JECFA à l'étape 5/8 (par. 110 et Annexe XVII).
- Avant-projet d'Annexe au Code d'usages pour la prévention et la réduction de la contamination des arbres à fruits à coques par les aflatoxines - Mesures supplémentaires pour la prévention et la réduction de la contamination par l'aflatoxine des noix du Brésil (N08-2005), à l'étape 5/8 (par. 123 et Annexe XX);
- Projet de concentration maximale pour le plomb dans le poisson à l'étape 8 (par. 153 et Annexe XXIV) ;
- Projet de limites maximales pour le Cadmium dans les mollusques bivalves marins (à l'exception des huîtres et des coquilles Saint Jacques) et dans les céphalopodes (sans les viscères) et dans le riz poli, à l'étape 8 (par. 159 et Annexe XXV);
- Avant-projet du Code d'usages relatif à la prévention et à la réduction de la contamination des produits destinés à l'alimentation humaine et animale par les dioxines et les PCB de type dioxine, à l'étape 5/8 (par. 169 et Annexe XXVI);
- Avant-projet de limites indicatives révisées pour les radionucléides dans les denrées alimentaires contaminées suite à un accident nucléaire ou un événement radiologique pour l'emploi dans le commerce international, à l'étape 5/8 (par. 198 et Annexe XXXI).

#### **Projet et avant-projet de normes et textes apparentés à l'étape 5 de la procédure uniforme**

Le Comité a renvoyé :

- L'avant-projet de révision des noms de catégorie du Codex et du système international de numérotation pour les additifs alimentaires – CAC/GL 36-2003" (N07-2005) (par. 98 et Annexe XV);
- Avant-projet pour les limites maximales pour les aflatoxines totales présentes dans les amandes, les noisettes et les pistaches « prêtes à être consommées » par. 132 et Annexe XXII);
- Avant-projet de limites maximales pour l'étain dans les aliments en conserve (autres que les boissons) et dans les boissons en conserve (par. 183 et Annexe XXVIII)

#### **Propositions pour de nouvelles activités et interruption du travail**

Le comité est convenu de soumettre par l'intermédiaire du Comité exécutif, les propositions pour de nouveaux travaux sur :

- Les directives pour l'emploi d'aromatisants (par. 87 et Annexe XIV) ;
- La révision du préambule de la Norme générale Codex pour les contaminants et les toxines dans les denrées alimentaires et le Manuel de procédure (par. 119 et Annexe XIX);
- Le Code d'usages pour la prévention et la réduction de l'Ochratoxine A dans le vin (par. 140 et Annexe XXIII);
- Le Code d'usages pour la réduction de l'acrylamide dans l'alimentation (par. 185 et Annexe XXIX);
- Le Code d'Usages pour la réduction de la contamination des aliments par PAH durant les processus de la fumaison et du séchage (par. 188 et Annexe XXX);

Le Comité est convenu :

- D'interrompre le travail sur un certain nombre de projets et d'avant-projets de dispositions sur les additifs alimentaires (par. 81 et Annexe XIII).

**Questions pour examen par la vingt-neuvième session de la Commission du Codex Alimentarius:**

- Le Comité est convenu :

- de renvoyer à la Commission du Codex Alimentarius, pour introduction dans la NGAA, les dispositions relatives aux additifs alimentaires des normes sur les produits du Codex avec une relation individuelle aux catégories alimentaires de la NGAA et de recommander à la Commission de révoquer les normes des additifs alimentaires correspondantes de la NGAA qui ne sont pas en accord avec ces normes , y compris les changements conséquents dans les catégories alimentaires affiliés comme cela est illustré dans CX/FAC 06/38/7, Annexe IV qui aura été préparée par le Secrétariat du Codex (par. 63 et voir Annexe VII) ;
- de renvoyer à la Commission du Codex Alimentarius pour introduction dans la NGAA, une Annexe amendée au tableau 3 de la NGAA, de sorte que les dispositions générales au tableau 3 ne s'appliquent pas à ces catégories alimentaires ou aliments standardisés (par. 63 et Annexe VIII) ;
- de demander à la Commission du Codex Alimentarius de remplacer la liste des additifs alimentaires de ces normes de produits Codex qui ont une correspondance individuelle avec les catégories d'aliments de la NGAA avec un texte qui se réfère aux dispositions pertinentes de la NGAA (para. 63 et Annexe IX);
- de recommander à la Commission de demander aux comités du Codex sur les produits lorsqu'ils examinent de nouvelles entrées ou des révisions relatives aux dispositions des additifs alimentaires dans les normes de produits, de fournir au Comité une justification du besoin technologique pour les additifs alimentaires basés sur la section 3.2 du Préambule à la NGAA (par. 63).
- de recommander à la Commission du Codex Alimentarius de révoquer un certain nombre de normes relatives aux additifs alimentaires (par. 81 et Annexe XII);
- de renvoyer la norme générale du Codex pour les contaminants et les toxines dans les aliments, y compris le Tableau I à la Commission pour adoption (par. 119 et Annexe XVIII).
- de recommander à la Commission du Codex Alimentarius que des références spécifiques au GSCTF soient incluses dans les sections sur les contaminants des normes des produits du Codex, par ex. « Les produits couverts par cette norme respecteront les limites maximales de la Norme générale du Codex pour les Contaminants et les Toxines dans les aliments (CODEX/STAN 193-1995) et les limites maximales de résidus pour les pesticides et les médicaments vétérinaires par la CCA” (par. 119);
- de renvoyer une demande pour consultation mixte FAO/OMS d'experts sur les risques pour la santé du méthylmercure et des dioxines et de PCB de type dioxine dans le poisson ainsi que les bénéfices pour la santé de la consommation de poisson ; de reporter l'examen sur le besoin de réviser les limites indicatives pour le méthylmercure dans le poisson dans l'attente des résultats de la consultation FAO/OMS d'experts requise et de maintenir les directives du Codex relatives aux limites pour le moment. En outre il a été décidé de ne pas poursuivre le développement d'une liste de poissons prédateurs et de ne pas commencer à compiler des données sur le taux de méthylmercure au mercure total dans différentes espèces de poissons et d'examiner ceci vraisemblablement à une phase ultérieure avec une attention particulière porté aux différents taux pour les coquillages. (par. 191-193),
- de demander de réviser le descripteur de la NGAA de la catégorie d'aliments 13.6 « compléments alimentaires » (par. 214 et Annexe XXXIII).

**CONFIRMATION ET/OU RÉVISION DES CONCENTRATIONS MAXIMALES POUR LES ADDITIFS ALIMENTAIRES ET LES AUXILIAIRES TECHNOLOGIQUES CITÉES DANS LES NORMES CODEX**Le Comité :

- Est convenu de ne pas approuver les dispositions relatives à l'emploi d'extraits d'annatto (SIN 160b) inclus dans différents projets et avant-projets de normes parce que le JECFA avait assigné une DJA temporaire pour cet additif alimentaire (par. 40);

**Comité du Codex sur la nutrition et les aliments diététiques ou de régime (CCNFSDU)**

- A approuvé les normes relatives à l'additif alimentaire dans le projet révisé de norme pour les aliments à base de céréales transformées destinées à l'alimentation pour les nourrissons et les jeunes enfants. Il a approuvé les dispositions additionnelles présentées affiliées à la section 3.9 "aromatisants" et a recommandé que la Commission du Codex Alimentarius les introduise dans la Section 4 « additifs alimentaires » (par. 42-43 et Annexe IV).

**Comité du Codex sur le lait et les produits laitiers et (CCMMP)**

- A approuvé toutes les dispositions relatives aux additifs alimentaires à l'exception de l'acide gluconique (SIN 574) dans le projet de normes ou avant-projets de normes avec certaines modifications ; il a également approuvé les deux listes des dispositions relatives aux additifs alimentaires pour l'emploi dans les laits fermentés nature et dans les laits fermentés traités thermiquement (nature) à être inclus dans la Norme Codex pour les laits fermentés et ont requis au CCMMP d'examiner si la Cellulose microcristalline (SIN 460i) et la Cellulose en poudre (SIN 460ii) devraient être utilisées dans ces produits (par. 44-45 et Annexe IV).

**Comité du Codex sur les céréales, les légumes secs et les légumes (CCCPL)**

- A approuvé les dispositions relatives aux additifs alimentaires dans le projet de norme pour les nouilles instantanées, avec certaines modifications et a retiré tous les additifs associés à la fonction technologique « édulcorant ». Il a également été noté que les limites maximales pour la Tartrazine (SIN 102), jaune orangé FCF (SIN 110), Amaranthe (SIN 123), le vert rapide FCF (SIN 143), Curcumine (SIN 100i) et Carmines (SIN 120) pourront être examinées à nouveau dans le futur, selon le résultat de l'évaluation d'exposition diététique de la JECFA (par. 46-47 et annexe IV).

**QUESTIONS SOUMISES AUX COMITES DU CODEX ET GROUPES INTERGOUVERNEMENTAUX SPECIAUX**

Le Comité est convenu :

**Comité exécutif (CCEXEC)**

- De renvoyer un tableau rassemblant toutes les informations concernant la période de temps pour l'achèvement du travail en cours (voir par. 9 et annexe II).

**Comité du Codex sur les principes généraux (CCGP)**

- De renvoyer les procédures proposées à la Commission du Codex Alimentarius par le biais du Comité du Codex sur les principes généraux, pour adoption et introduction dans le Manuel de procédure du Codex (voir par. 57-60 et Annexe VI);
- D'établir un groupe de travail électronique pour examiner les amendements pertinents au Manuel de procédure y compris: i) Modèle pour les normes sur les produits du Codex, section sur les additifs alimentaires, ii) Relations entre les Comités de produits et les comités généraux, section sur les additifs alimentaires et les contaminants ; et iii) Mandat du Comité (par. 68);

**Comité du Codex sur l'étiquetage des denrées alimentaires (CCFL)**

- De demander au Comité du Codex sur l'étiquetage des denrées alimentaires de préciser les exigences de l'étiquetage des gaz porteur et de gaz d'emballage et de renvoyer la Section 2 révisée (Tableau des classes fonctionnelles, définitions et emplois technologiques) de *Noms de catégories du Codex et du système international de numérotation* pour commentaire (par. 97 et 99 et Annexe XV).

**Comité du Codex sur les méthodes d'analyse et d'échantillonnage (CCMAS)**

- De répondre que le travail sur les méthodes d'analyse pour la dioxine et les PCB de type dioxine était nécessaire pour le dépistage de la présence de dioxine et de PCB de type dioxine dans l'alimentation humaine et animale et éventuellement pour le développement de critères de performance pour le dépistage et méthodes de confirmation (par. 168).

**Comité du Codex sur la nutrition et les aliments diététiques ou de régime (CCNFSDU)**

- De renvoyer la Section 2 révisée (Tableau des classes fonctionnelles, définitions et emplois technologiques) des *Noms de catégories du Codex et du système international de numérotation* pour information (par. 99 et Annexe XV);

**Comité du Codex sur les résidus de pesticides (CCPR)**

- De traiter la révision de la classification du Codex sur l'alimentation humaine et animale en priorité (par. 119).

**QUESTIONS SOUMISES A LA COMMISSION DU CODEX ALIMENTARIUS ET/OU COMITE DU CODEX ET GROUPE INTERGOUVERNEMENTAUX SPÉCIAUX**Le Comité est convenu :

- d'interrompre le travail sur d'autres avant-projets et projets de dispositions prises à propos des additifs alimentaires, comme cela a été proposé dans CX/FAC 06/38/7. Il a été convenu que ces dispositions seraient incluses dans l'Annexe au projet et de l'avant-projet sur les dispositions prises à propos des additifs alimentaires et seraient interrompues, découlant de la discussion de l'ordre du jour 6b « dispositions sur les additifs alimentaires dans la Norme générale du Codex pour les additifs alimentaires » (par. 63 et Annexe XIII) ;
- d'établir un Groupe de travail électronique pour préparer un document de travail décrivant entièrement les impacts des révisions sur les dispositions relatives à des additifs alimentaires dans les catégories d'aliments pertinentes de la NGAA avec une relation une-vers-plusieurs à une norme de produit, pour distribution, observations et examen ultérieur à la prochaine session du Comité (par. 64);
- de demander au secrétariat du Codex de préparer chaque année une version actualisée du « document de travail pour information et pour soutenir la discussion au sujet de la NGAA » (par. 72);
- de re-convoquer le Groupe de travail classique *ad hoc* sur la Norme générale Codex pour les additifs alimentaires avant sa prochaine session (par. 74);
- d'incorporer dans la NGAA les dispositions proposées relatives aux additifs alimentaires : pour la lutéine provenant de *l'erecta L de tagète* (SIN 161b(i)) et la Zéaxanthine (SIN 161h) à l'étape 4 et pour le sel d'aspartame-acesulfame (962) à l'étape 3 et d'inclure les solutions microbiennes peroxyacides dans l'Inventaire des auxiliaires technologiques en qualité d'agents antimicrobiens. (par. 75);
- de rétablir le Groupe de travail électronique afin d'examiner les recommandations en suspens contenues dans CX/FAC 06/38/10, les commentaires contenus dans CX/FAC 06/38/9 Parties 1 et 2, les décisions pertinentes du trente-septième et du trente-huitième CCFAC ainsi que les nouvelles observations soumises en réponse à la lettre circulaire pour publication par le Secrétariat du Codex (par. 79);
- de demander au Secrétariat du Codex de publier une lettre circulaire séparée demandant des observations pour le 15 septembre 2006 sur un certain nombre de dispositions sur les additifs alimentaires (par. 80 et Annexe X);
- d'examiner la liste des additifs utilisés dans les glaçages, les enrobages, et les encres à marquer ainsi que les décorations de surface dans la NGAA à une phase ultérieure (para. 84);
- d'établir un Groupe de travail électronique pour développer un document de travail sur les directives et les principes sur l'emploi des auxiliaires technologiques et a accepté l'offre de la délégation néo-zélandaise de préparer une version actualisée ultérieure du Répertoire des auxiliaires technologiques (IPA) (par. 92-93).
- de re-convoquer le Groupe de travail *ad hoc* sur les spécifications avant sa prochaine session sous la présidence du Danemark (par. 107);
- de reconduire le Groupe de Travail *ad hoc* sur les contaminants et les toxines dans les aliments avant la prochaine session du Comité sous la présidence de la Communauté Européenne (par. 117);
- de maintenir l'avant-projet de plan d'échantillonnage à l'étape 4 en attendant les résultats du document de travail sur les limites maximales des aflatoxines dans les arbres à fruits à coque (par. 126 et Annexe XXI);
- d'établir un Groupe de travail électronique, pour élargir le document de travail sur la limite d'aflatoxine dans les fruits à coques prêts à être consommés (para. 129);
- de rétablir le Groupe de travail électronique pour réviser le document de travail sur la contamination par l'aflatoxine des noix du Brésil ; Il est également convenu que la discussion sur le plan d'échantillonnage pour les noix du Brésil devrait être effectuée en tant que partie de la discussion en cours sur un plan d'échantillonnage pour l'aflatoxine dans les arbres à fruits à coque (par. 134);
- de rétablir le Groupe de travail électronique afin de réviser et de mettre à jour le document de travail sur le Déoxynivalénol (DON) (par. 138);
- d'établir deux Groupes de travail électronique afin de préparer des documents de travail séparés sur l'ochratoxine A (OTA) dans le café et sur l'ochratoxine A (OTA) dans le cacao (par. 145);
- de retourner l'Avant-projet de code d'usages pour la diminution des teneurs en chloropropanols lors de la production de protéines végétales hydrolysées par hydrolyse acide (PVHA) et de produits contenant ce type de protéines (N05-2005) à l'étape 2 pour révision par le Groupe de travail électronique (par. 174);

- de maintenir l'avant-projet de Code d'usages pour la diminution des teneurs en chloropropanols lors de la production de protéines végétales hydrolysées par hydrolyse acide (PVHA) à l'étape 4 et de rétablir le Groupe de travail électronique sur les produits contenant les PVHA et autres produits contenant du Chloropropanol (par. 176-177 et Annexe XXVII);
- de reporter la discussion sur les aspects de communication des risques du méthylmercure dans le poisson jusqu'à ce qu'une discussion générale sur ce point à l'intérieur du Codex puisse fournir une directive sur cette question. (par. 194);
- de demander des propositions pour l'addition ou des amendements à la liste révisée prioritaire des additifs alimentaires, des contaminants et des substances toxiques naturellement présentes dans une lettre circulaire qui pourrait aussi contenir le questionnaire pour soumission, pour examen à sa prochaine session (par. 209 et Annexe XXXII) ;
- d'établir un Groupe de travail électronique pour réviser le document de travail sur la contamination par l'aflatoxine des figes sèches (par. 211);
- d'établir un groupe de travail électronique pour développer un document de travail pour la révision du Système de catégorie alimentaire de la NGAA (par. 215).

**LISTE DES ABREVIATIONS UTILISEES DANS CE RAPPORT**

3-MCPD	3-monochloropropane 1,2-diol
ARfD	Dose de référence aigüe
ADI	Dose journalière acceptable
CAC/GL	Commission du Codex Alimentarius/Directives
CCCPL	Comité du Codex sur les céréales, les légumes secs et les légumes
CCFFP	Comité du Codex sur le poisson et les produits de la pêche
CCGP	Comité du Codex sur les Principes généraux
CCMMP	Comités du Codex sur le lait et les produits laitiers
CCNFSDU	Comités du Codex sur la nutrition et les aliments diététiques ou de régime
CL	Lettre circulaire
CRD	Document de séance
DON	Deoxynivalenol
EC	Communauté européenne
FAO	Organisation des Nations Unies pour l'Alimentation et l'Agriculture
GLP	Bonnes pratiques de laboratoire
BPF	Bonnes pratiques de fabrication
GSCTF	Norme générale pour les contaminants et les toxines présents dans les aliments
GSFA	Norme générale pour les additifs alimentaires
HVP	Protéine végétale hydrolysée
IAEA	International Atomic Energy Agency
IPA	Répertoire des Auxiliaires technologiques
JECFA	Comité mixte FAO/OMS d'experts des Additifs alimentaires
OIV	Organisation internationale de la vigne et du vin
OTA	Ochratoxine A
PAH	les hydrocarbures aromatiques polycycliques
PCB	polychlorobiphényles
POP	Polluants organiques persistants
PTWI	Dose hebdomadaire tolérable provisoire
TDI	Dose journalière admissible
OMS	Organisation mondiale de la santé
OMC	Organisation mondiale du commerce

## INTRODUCTION

1. La trente-huitième session du Comité du Codex sur les additifs alimentaires et les contaminants (CCFAC) s'est tenue à La Haye (Pays-Bas), du 24 au 28 avril 2006, à l'aimable invitation du Gouvernement néerlandais. Mme Annie De Veer, Directrice adjointe chargée de la qualité des aliments et de la santé animale au Ministère néerlandais de l'agriculture, de la nature et de la qualité de l'alimentation a présidé la session. Ont participé à la session des délégués représentant 64 États membres, une organisation membre et 41 organisations internationales. La liste des participants est jointe au présent rapport en tant qu'Annexe I.

## OUVERTURE DE LA SESSION

2. M. Cees Veerman, Ministre néerlandais de l'agriculture, de la nature et de la qualité des aliments a ouvert la trente-huitième session du Comité du Codex sur les additifs alimentaires et les contaminants. Dans sa déclaration, M. Veerman a noté la forte participation et a souligné l'importance du Fonds fiduciaire du Codex grâce auquel les pays en développement participent activement aux débats du Comité. Il a insisté sur l'importance de la mise en œuvre des normes et des directives du Codex comme outils permettant de promouvoir le commerce international et de protéger la santé humaine. Il a félicité le Comité pour le lancement récent du site Internet sur la Norme générale Codex pour les additifs alimentaires en ligne « NGAA Online ». Il a souligné l'importance de la participation aux activités parallèles, comme la formation à l'utilisation de la Norme en ligne, l'instruction des nouveaux délégués et l'atelier sur la communication du risque, organisées pendant la session du Comité. Il a fortement recommandé aux membres de considérer le soutien financier pour la fourniture d'avis scientifique au Comité. Finalement, il a déclaré que les Pays-Bas souhaitent continuer d'accueillir les discussions sur les contaminants après division du Comité par la Commission.

## ADOPTION DE L'ORDRE DU JOUR (Point 1 de l'ordre du jour)<sup>1</sup>

3. Le Comité a adopté l'ordre du jour provisoire tel qu'il a été proposé. Le Comité est convenu que le point 14 d de l'ordre du jour "Avant-projet de code d'usages pour la diminution des teneurs en chloropropanols lors de la production de protéines végétales hydrolysées par hydrolyse acide (PVHA) et de produits contenant ce types de protéines" ainsi que le point 14 e de l'ordre du jour "Avant-projet de concentration maximale pour le 3-MCPD dans les condiments liquides contenant des protéines végétales hydrolysées par hydrolyse acide (PVHA)" seraient examinés parallèlement, vu que ces deux points sont interdépendants.

4. Le Comité est convenu en outre de discuter des points suivants dans le point 16 de l'ordre du jour "Autres questions et travaux futurs" :

- Descripteur des compléments alimentaires dans le Système de classification des denrées alimentaires de la Norme générale pour les additifs alimentaires (demande formulée par l'IADSA) ;
- Révision du Système de classification des denrées alimentaires de la Norme générale pour les additifs alimentaires (demande formulée par l'Indonésie).

5. Le comité est convenu de maintenir des Groupes de travail sur le Système de Numérotation International (Point 9b de l'ordre du jour) ainsi que sur les priorités du JECFA (Point 15 de l'ordre du jour) sous la présidence de la Finlande et des Pays-Bas, respectivement.

6. La Délégation de la Communauté européenne a présenté le document de séance CRD 8 (ordre du jour annoté) relatif à la répartition des compétences entre la Communauté européenne et ses États Membres, sous la présidence de l'Autriche conformément au paragraphe 5 de l'Article II du Règlement intérieur de la Commission du Codex Alimentarius.

---

<sup>1</sup> CX/FAC 06/38/1.

**NOMINATION DU RAPPORTEUR (Point 2 de l'ordre du jour)**

7. Le Comité est convenu de nommer M. Bruce H. Lauer (Canada) rapporteur de la session.

**QUESTIONS DÉCOULANT DE LA COMMISSION DU CODEX ALIMENTARIUS ET D'AUTRES COMITÉS DU CODEX AINSI QUE DES GROUPES DE TRAVAIL (Point 3a de l'ordre du jour)<sup>2</sup>**

8. Le Secrétariat du Codex a informé le Comité de questions découlant de la vingt-huitième session de la Commission, de la cinquante-septième session du Comité exécutif et d'autres Comités et Groupes de travail du Codex. Le Comité a noté que la plupart des questions avaient un dessein informatif, tandis que les deux questions suivantes seraient débattues comme suit : La question émanant du Comité du Codex sur les méthodes d'analyse et d'échantillonnage (CCMAS) dans le point 14c de l'ordre du jour « Avant-projet de Code d'usages relatif à la prévention et à la réduction de la contamination des produits destinés à l'alimentation humaine et à l'alimentation animale par les dioxines et les PCB de type dioxine » ainsi que la question émanant du Comité du Codex sur le lait et les produits laitiers dans le point 9 b de l'ordre du jour « propositions d'additions et/ou d'amendements au Système International de Numérotation des Additifs alimentaires ».

9. Quant à la requête issue de la cinquante-septième session du Comité exécutif, il a été convenu de discuter de la période pour l'achèvement du travail pour chaque point pertinent et qu'un tableau rassemblant toutes les informations requises serait transmis à la cinquante-huitième session du Comité exécutif (voir Annexes II).

10. Le Comité a noté que la vingt-troisième session du Comité du Codex sur les Principes généraux (CCGP) est convenue que les Comités sur les additifs alimentaires et les contaminants, une fois établis, seraient invités à réviser leurs mandats de consultation ainsi que leurs desseins.

**QUESTIONS DÉCOULANT DE LA FAO ET DE L'OMS (Point 4 de l'ordre du jour)<sup>3</sup>**

11. Le Secrétariat mixte FAO/OMS du JECFA a présenté, au nom de la FAO et de l'OMS, le document de travail CX/FAC 06/38/3. Le Comité a été informé que le Comité mixte FAO/OMS d'experts des additifs alimentaires fournit des avis scientifiques depuis sa création en 1956 et que la soixante-septième réunion qui va se tenir du 20 au 29 juin 2006 marquera le cinquantième anniversaire du JECFA. Le Comité a exprimé sa gratitude et a reconnu l'importance de l'avis scientifique du JECFA dans ses travaux et a souligné que l'action continue du JECFA devrait être appuyée. Il a rappelé aux membres du Comité l'obligation des États membres concernant des contributions supplémentaires en vue de soutenir ces travaux et /ou la priorité donnée au travail de l'OMS.

***Travaux sur les principes régissant l'évaluation de l'exposition liée aux aromatisants***

12. Le Comité a noté que, suite à la recommandation formulée par le JECFA lors de sa soixante-cinquième session, le Secrétariat mixte FAO/OMS du JECFA a constitué un groupe de travail d'experts pour examiner les questions soulevées sur la procédure actuellement utilisée par le JECFA pour effectuer l'évaluation de l'exposition aux aromatisants. Les conclusions et les recommandations du groupe de travail feront l'objet de débats à la soixante-septième réunion du JECFA.

13. Le Secrétariat mixte FAO/OMS du JECFA a informé le Comité que pour les évaluations futures des aromatisants soumis pour examen au JECFA, il sera nécessaire de fournir une information actualisée et complète sur le poids exact (production annuelle) et sur les niveaux d'utilisation.

<sup>2</sup> CX/FAC 06/38/2; CX/FAC 06/38/2, Add.1.

<sup>3</sup> CX/FAC 06/38/3

***Publication du répertoire des normes pour les additifs alimentaires***

14. Le Comité a été informé que la publication d'un répertoire des normes pour les additifs alimentaires actualisé sera disponible au cours de la première moitié de 2006. Le nouveau répertoire, première publication d'une nouvelle collection de monographies du JECFA, consiste en 4 volumes, 3 volumes portant sur les normes pour les additifs alimentaires et le quatrième portant sur les méthodes analytiques, les procédures de tests et les solutions de laboratoire nécessaires et citées comme référence dans les normes pour les additifs alimentaires. Cette publication remplace le document de la FAO Alimentation et Nutrition n° 52 et ses 13 addenda, et le document de la FAO Alimentation et Nutrition n° 5, rév. 2.

15. Les normes sont disponibles en ligne sur le site Internet JECFA de la FAO<sup>4</sup> dans une base de données actualisée offrant des pages d'enquête et des informations générales en cinq langues (anglais, espagnol, français, arabe et chinois). Les normes contiennent l'information relative aux DJA et aux numéros SIN.

***Fourniture d'avis scientifique***

16. Le Comité a été informé qu'un nouvel appel à candidature d'experts intéressés à se joindre au JECFA de 2007 à 2011 a été lancé et qu'il est disponible sur le site Internet JECFA de la FAO<sup>5</sup>. Cet appel est particulièrement destiné aux personnes expertes en additifs alimentaires, notamment leur fabrication, leur qualité et leur utilisation, et aux personnes expertes en contaminants et en toxines, et leur prévalence, leur dépistage et leur prévention et l'évaluation de l'exposition. Par ailleurs, l'OMS sollicite à tout moment les candidatures d'experts en toxicologie chargés d'effectuer les évaluations de sécurité des additifs alimentaires, des contaminants et des toxines.

17. Le Comité a également été informé qu'une compilation de toutes les procédures suivies par la FAO et l'OMS concernant la fourniture d'avis scientifique sera terminée et publiée fin 2006. Qui plus est, le récent rapport d'une réunion tenue par la FAO et l'OMS dans le but d'explorer les approches susceptibles d'inciter la participation d'experts et l'utilisation de données provenant des pays en développement à des fins de fourniture d'avis scientifique a récemment été distribué à tous les services centraux de liaison avec le Codex.

***La Convention de Stockholm sur les polluants organiques persistants (POP)***

18. Le représentant de l'OMS a informé le Comité concernant l'enquête mondiale actuellement en cours sur les POP, y compris les dioxines et les PCB de type dioxine, présents dans le lait maternel qui fournira les niveaux de base à l'évaluation de l'efficacité des interventions visant à réduire les polluants environnementaux.

***Application de l'analyse du risque du méthylmercure dans le poisson***

19. Le Comité a été informé que l'OMS, en collaboration avec la FAO et le PNUE, prépare un document d'orientation destiné à permettre aux gestionnaires du risque, qui reprend le modèle de l'analyse du risque, pour examiner les bénéfices et les risques sanitaires liés à la consommation du poisson. Le document a fait l'objet d'une consultation d'experts en janvier 2006. Le document est destiné à fournir des avis aux gouvernements nationaux dans le cadre d'activités de communication du risque liées à la consommation de poisson par les groupes vulnérables de la population. En réponse à la question de la délégation des États-Unis, le représentant de l'OMS a indiqué que le projet de document pourrait être mis à la disposition du Comité. Le Comité a été informé qu'à l'heure actuelle il n'existe aucune méthode scientifique et pas assez d'information pour réaliser l'évaluation quantitative des bénéfices et des risques liés à la consommation de poisson eu égard au méthylmercure.

---

<sup>4</sup> <http://www.fao.org/ag/agn/jecfa-additives/search/html?lang=en>

<sup>5</sup> [http://www.fao.org/ag/agn/jecfa/experts\\_en.stm](http://www.fao.org/ag/agn/jecfa/experts_en.stm)

***Régimes régionaux de GEMS/aliments et études de l'alimentation totale***

20. Le représentant de l'OMS a annoncé la fin des travaux portant sur le treizième régime régional de GEMS qui ont été réalisés à partir des données du bilan alimentaire de la FAO pour la période allant de 1997 à 2001. Le Comité a été informé que les régimes régionaux ont été présentés à la trente-huitième session du Comité du Codex sur les pesticides (CCPR) et qu'ils serviront aux prochaines réunions du JECFA et du JMPR.

21. Le Comité a été informé que l'OMS, en collaboration avec la FAO et les centres chinois de contrôle des maladies, organisera un stage de formation de 5 jours en octobre 2006 portant sur les études de l'alimentation totale, ainsi qu'un atelier sur les méthodes de pointe relatives à ce domaine scientifique.

***INFOSAN et INFOSAN urgence***

22. Le Comité a été informé par l'OMS des derniers développements concernant la création d'un réseau permettant d'échanger l'information concernant la sécurité sanitaire des aliments et d'améliorer la collaboration entre les autorités chargées de la sécurité sanitaire des aliments (INFOSAN), y compris d'un réseau d'urgence pour les maladies d'origine alimentaire (INFOSAN urgence) en tant que part intégrante.

**SOIXANTE-CINQUIEME REUNION DU COMITE MIXTE FAO/OMS D'EXPERTS DES ADDITIFS ALIMENTAIRES (JECFA) (point 4a de l'ordre du jour)<sup>6</sup>**

23. Le Secrétariat conjoint OMS du JECFA a attiré l'attention du Comité sur la situation financière difficile à laquelle l'OMS, partie du JECFA, doit toujours faire face. On a signalé que le programme du JECFA ne pourra être poursuivi au niveau actuel si des fonds additionnels ne sont pas mis à sa disposition. En particulier, le budget actuel de l'OMS du JECFA pour 2007 ne fournit des fonds que pour une unique réunion du JECFA. Des ressources budgétaires supplémentaires, allouées spécifiquement au JECFA sont réclamées afin de pouvoir poursuivre le travail.

24. Le représentant de la FAO a informé le Comité du souci profond qu'il se fait à propos de cette situation. Le Comité a été également informé que la FAO, qui suit les recommandations établies par la récente évaluation du Codex et vu la priorité qui est donnée par les organes directeurs de la FAO au Codex et les activités affiliées au Codex, avait augmenté de façon substantielle son allocation budgétaire au Codex et à tous les organes experts, y compris le JECFA afin que les conseils scientifiques nécessaires pour assurer la sécurité alimentaire, soient fournis. Toutefois, à cause de la nature mixte des activités de la FAO et de l'OMS en ce qui concerne la dotation de conseils scientifiques, l'allocation accrue des ressources de la FAO peut être menacée par le manque de ressources de l'OMS.

25. Le Secrétariat conjoint au JECFA a présenté les résultats de la soixante-cinquième réunion (juin 2005) ainsi qu'ils ont été rapportés dans le Résumé et les Conclusions des réunions.

26. Le JECFA a évalué lors de sa soixante-cinquième réunion 13 additifs alimentaires, 7 d'entre eux pour prescriptions seulement, et un supplément nutritif.

27. Un groupe DJA a été établi pour des extraits de quillaia de type 1 et de type 2 basé sur un contenu de saponine. Une DJA "non spécifiée" a été attribuée à la pullulanase. En ce qui concerne la cire d'abeille et la cire de candellila, le JECFA a conclu qu'il n'y avait pas de problème de sécurité à l'exposition diététique prévue.

28. Le JECFA a conclu qu'il n'y avait pas de problème de sécurité relatif à l'emploi du sel de calcium de l'acide méthyltetrahydrofolate en tant que remplaçant pour l'acide folique en qualité de supplément diététique. La sécurité de la fortification au folate comme telle n'a pas été évaluée.

---

<sup>6</sup> Projet de rapport disponible en ligne sur les pages Web du secrétariat conjoint à l'OMS <http://www.who.int/ipcs/food/jecfa/en/>.

29. Le JECFA a également évalué 138 substances dans sept groupes en qualité d'agents aromatiques en utilisant la procédure actuelle du JECFA, 4 d'entre elles seulement pour la définition de normes. Tous les agents aromatiques, à l'exception d'un, ont été considérés comme sans danger lors de leur utilisation selon les normes prévues et selon les doses d'ingestion estimées.

30. Le JECFA a noté que les données disponibles pour l'acétamide ont indiqué que la substance est cancérigène chez les rongeurs et qu'un mécanisme génotoxique ne peut pas être exclu. Par conséquent, le JECFA est d'avis que l'emploi de cette substance en tant qu'agent aromatique ou à d'autre fin en tant qu'additif alimentaire était inapproprié.

31. Le JECFA a également préparé des normes pour 152 additifs alimentaires y compris les agents aromatiques.

32. Le JECFA a réaffirmé l'emploi du concept de « seuil de risque toxicologique » en tant qu'approche pour l'évaluation de la sécurité des agents aromatiques et considère que cette approche pourrait aussi être appliquée à l'évaluation d'autres substances présentes en petites quantités dans les aliments. Le JECFA a recommandé que des travaux ultérieurs soient entrepris pour développer des directives dans ce domaine. Ces travaux doivent encore être accomplis.

33. Le JECFA a également examiné les principes relatifs à la détermination des risques pour l'évaluation des enzymes produits par des microorganismes génétiquement modifiés et a recommandé que des directives soient développées afin de déterminer les informations nécessaires requises pour les préparations d'enzymes, ainsi que pour la caractérisation des souches microbiennes impliquées en prenant en compte le travail du Groupe de travail intergouvernemental *ad hoc* du Codex sur les aliments dérivés de la biotechnologie. Ces travaux doivent encore être accomplis.

**MESURES A PRENDRE DU FAIT DES MODIFICATIONS APORTEES AUX DOSES JOURNALIERES ADMISSIBLES (DJA) ET D'AUTRES RECOMMANDATIONS TOXICOLOGIQUES (Point 4b de l'ordre du jour)<sup>7</sup>**

34. Le comité a noté les actions réclamées par le CCFAC en conséquence des modifications apportées aux doses journalières admissibles existantes et/ou l'établissement de nouvelles doses journalières admissibles pour les additifs alimentaires, ou autres recommandations toxicologiques relatives aux contaminants comme cela a été recommandé par la soixante-cinquième réunion du JECFA.

35. Le Comité a souscrit à la recommandation du Groupe de travail *ad hoc* de la NGAA à savoir qu'aucune action n'était requise pour la Phospholipase A1 issue de *Fusarium venenatum* exprimée dans *Aspergillus oryzae* en vue de la recommandation toxicologique du JECFA. Il a également été décidé que les recommandations du JECFA relatives à la cire d'abeille (SIN 901) et à la cire Candelilla (SIN 902) seraient débattues dans le point 6b de l'ordre du jour « Dispositions relatives aux additifs alimentaires de la Norme générale Codex pour les additifs alimentaires ».

36. Le Comité, après avoir noté que le JECFA a évalué la pullulanase (SIN 1204) en tant que « Non spécifiée », est convenu de l'introduire dans le tableau 3 de la NGAA à l'étape 4 et de demander les limites d'emploi maximales proposées dans les catégories d'aliments répertoriées dans l'annexe au tableau 3.

37. Le Comité a souscrit à la recommandation du Groupe de travail *ad hoc* à savoir que la question de la nécessité ou non d'assigner des numéros SIN distincts à l'extrait de Quillaia de type 1 et à l'extrait de Quillaia de type 2, devrait être examinée dans le point 9b de l'ordre du jour « Propositions d'additions et/ou d'amendements au Système international de numérotation des additifs alimentaires ».

38. Les recommandations finales du Comité sont résumées dans l'Annexe III.

---

<sup>7</sup> CX/FAC 06/38/4. CRD 2 (Rapport du Groupe de travail *ad hoc* de la NGAA); CRD 6 (Rapport du Groupe de travail *ad hoc* sur les contaminants et les toxines dans les aliments).

**CONFIRMATION ET/OU RÉVISION DES CONCENTRATIONS MAXIMALES POUR LES ADDITIFS ALIMENTAIRES ET LES AUXILIAIRES TECHNOLOGIQUES CITÉES DANS LES NORMES CODEX (Point 5 de l'ordre du jour)<sup>8</sup>**

39. Conformément à la section du Manuel de procédure de la Commission du Codex Alimentarius relative aux relations entre les comités s'occupant des produits et les comités s'occupant des questions générales, le Comité a examiné les dispositions relatives aux additifs alimentaires et aux auxiliaires technologiques que lui ont soumis pour approbation les comités du Codex sur la nutrition et les aliments diététiques ou de régime (CCNSFDU), sur le lait et les produits laitiers (CCMMP), et sur les céréales, les légumes secs et les légumineuses (CCCPL).

40. Le Comité est convenu de ne pas approuver les dispositions relatives à l'utilisation des extraits de rocou (SIN 160b), figurant dans plusieurs projets et avant-projets de normes, compte tenu du fait que le JECFA a attribué une DJA provisoire à cet additif.

41. Le Comité a noté que l'examen du point 9b de l'ordre du jour « Propositions d'additions et/ou d'amendements au Système international de numérotation des additifs alimentaires » permettrait d'éclaircir les questions concernant le numéro SIN des additifs alimentaires suivants inclus dans les projets et avant-projets de normes: les extraits naturels de bêta-carotène (SIN 160aai); les sels d'acides gras (ayant pour base Al, Ca, Na, Mg, K, et NH<sub>4</sub>)(SIN 470), et les mélanges concentrés de tocophérol (SIN 306), l'alpha-tocophérol (SIN 307); et l'acétate d'amidon estérifié avec de l'anhydride d'acétate (SIN 1420) et l'acétate d'amidon estérifié avec de l'acétate de vinyle (SIN 1421).

***Comité du Codex sur la nutrition et les aliments diététiques ou de régime***

42. Le Comité a approuvé les dispositions relatives aux additifs alimentaires du projet de norme révisée pour les aliments traités à base de céréales pour les nourrissons et enfants en bas âge qui ont été soumises par le CCNFSDU à l'issue de sa vingt-septième session après quelques modifications jugées nécessaires.

43. Le Comité a également approuvé les dispositions supplémentaires présentées dans le document de séance CRD 24 relatives à la section 3.9 « Aromatisants » du projet de norme et a recommandé que la Commission du Codex Alimentarius les intègre à la section 4 « Additifs alimentaires ». Il a précisé que l'acronyme « RTU » correspond à « ready to use » pour « prêt à l'emploi ». Le Comité a noté que la demande de l'Association internationale pour le développement des gommes naturelles (AIDGUM) visant à inclure la gomme d'acacia à la liste des additifs alimentaires sera soumise pour examen à la prochaine session du CCNFSDU.

***Comité du Codex sur le lait et les produits laitiers***

44. Le Comité a approuvé toutes les dispositions relatives aux additifs alimentaires, à l'exception de l'acide gluconique (SIN 574), dans les projets et avant-projets de normes soumises par le CCMMP à sa septième session, après quelques modifications.

45. Le Comité a approuvé l'inclusion des deux listes de dispositions relatives aux additifs alimentaires destinés à être utilisés dans les laits fermentés nature et dans les laits fermentés traités à la chaleur (nature) dans la *norme Codex pour les laits fermentés*, et a demandé au CCMMP d'examiner si la cellulose microcristalline (SIN 460i) et la Cellulose en poudre (SIN 460ii) pouvaient être utilisées dans ces produits.

---

<sup>8</sup> CX/FAC 06/38/5; CRD9 (Observations soumises par la Malaisie et l'Association internationale pour le développement des gommes naturelles); CRD 24 (Approbation et /ou révision des limites maximales pour les additifs alimentaires dans les Normes du Codex - CCNFSDU proposition additionnelle).

### *Comité du Codex sur les céréales, les légumes secs et les légumineuses*

46. Le Comité a approuvé les dispositions relatives aux additifs alimentaires du projet de norme pour les nouilles instantanées soumises par le Comité du Codex sur les céréales, les légumes secs et les légumineuses, après quelques modifications. Il est convenu de supprimer de la liste tous les additifs associés à la fonction technologique « Édulcorant » à la lumière de l'information communiquée par les membres que les édulcorants n'entrent pas dans la fabrication des nouilles instantanées à proprement parler.

47. Le Comité a également noté que les concentrations maximales pour la tartrazine (SIN 102), le jaune soleil FCF (SIN 110), l'amarante (SIN 123), le vert solide FCF (SIN 143), la curcumine (SIN 100i) et les carmins (SIN 120) pourront faire l'objet d'un examen ultérieur, suivant le résultat de l'évaluation de l'exposition alimentaire par le JECFA.

### **État d'avancement de la confirmation et/ou de la révision des limites maximales pour les additifs alimentaires et les auxiliaires technologiques citées dans les Normes Codex**

48. L'état d'avancement de la confirmation et /ou de la révision des concentrations maximales pour les additifs alimentaires citées dans les Normes Codex, qui prend en compte le résultat des considérations examinées au titre des autres points de l'ordre de jour, figure en annexe IV du présent rapport.

## **EXAMEN DE LA NORME GÉNÉRALE CODEX POUR LES ADDITIFS ALIMENTAIRES (Point 6 de l'ordre du jour)**

### **PREAMBULE A LA NORME GENERALE CODEX POUR LES ADDITIFS ALIMENTAIRES (Point 6a de l'ordre du jour)<sup>9</sup>**

49. M. Junshi Chen (Chine), Président de Groupe de travail classique sur les Principes de fonctionnement de la Norme générale Codex pour les additifs alimentaires<sup>10</sup> qui s'est réuni le 20 avril 2006, a présenté le rapport de la réunion. Le Comité a été informé que le Groupe de travail classique a examiné: i) le projet de révision du Préambule à la Norme générale pour les additifs alimentaires; et ii) le rapport du Groupe de travail électronique sur les Principes de fonctionnement de la Norme générale pour les additifs alimentaires, établi à sa trente-septième session, conformément à CX/FAC 06/38/7.

#### ***i) Projet de révision du Préambule à la Norme générale Codex pour les additifs alimentaires***

50. Le Comité a pris en considération les changements proposés par le Groupe de travail classique au projet de révision du Préambule à la Norme générale pour les additifs alimentaires, conformément à l'annexe 2 de CRD 1, et, outre quelques modifications de pure forme (par ex., utilisation uniforme du terme « limite maximale d'utilisation » dans tout le texte), est convenu des points suivants:

<sup>9</sup> ALINORM 05/28/12, annexe VII; CX/FAC 06/38/6 (Observations à l'étape 6 en réponse à la lettre circulaire CL 2005/36-FAC soumises par le Canada, le Mexique, le Maroc, les États-Unis, l'ELC et l'IFU); CX/FAC 06/38/6, add.1 (Observations soumises par la Norvège); CX/FAC 06/38/7 (Rapport du Groupe de travail électronique sur les Principes de fonctionnement de la Norme); CX/FAC 06/38/7, add.1 (Observations soumises par le Canada, le Costa Rica, la Communauté européenne, les États-Unis, le Venezuela, CEFS, ICGMA, IDF et IFU); CX/FAC 06/38/7, add.2 (Observations soumises par la Norvège); CRD 1 (Rapport de la réunion du Groupe de travail sur les Principes de fonctionnement de la Norme); CRD 10 (Observations soumises par Cuba); CRD 11 (Observations soumises par l'Indonésie).

<sup>10</sup> Mme Marike Herbts (Afrique du Sud) et M. John van den Beuken (Nouvelle-Zélande) ont assumé la fonction de rapporteur du Groupe de travail classique.

### Section 1.2 – Aliments dans lesquels les additifs peuvent être utilisés

51. Le Comité est convenu de maintenir le texte de la section tel qu'il a été préalablement rédigé et de remplacer la troisième phrase concernant les dispositions relatives aux additifs alimentaires des normes de produits du Codex par le texte suivant « La Norme générale pour les additifs alimentaires doit être l'unique référence autorisée en matière d'additifs alimentaires », qui exprime la décision prise à la vingt-huitième session de la Commission du Codex Alimentarius. Il est ensuite convenu de ne pas maintenir les deux sous-sections, proposées par le Groupe de travail classique, sur le rôle des comités de produits et du Comité du Codex sur les additifs alimentaires et les contaminants, et de soumettre ces sous-sections au Groupe de travail électronique pour examen des amendements au Manuel de procédure du Codex (voir para. 68-69).

### Section 4.1 - Conditions relatives au transfert des additifs alimentaires

52. Le Comité a déplacé la deuxième phrase du premier paragraphe après les alinéas numérotés pour que la section soit plus claire.

### Section 5 – Système de classification des aliments

53. Le Comité est convenu de supprimer la dernière phrase du premier principe énoncé proposé par le Groupe de travail classique et de le soumettre au Groupe de travail électronique pour examen des amendements au Manuel de procédure.

### Section 7 – Examen et révision de la Norme

54. Le Comité est convenu de supprimer la totalité de la section vu que son contenu est déjà inclus dans les « Procédures pour l'examen de l'entrée et de la révision des additifs alimentaires dans la Norme générale pour les additifs alimentaires ».

## **État d'avancement du projet de révision de la Norme générale Codex pour les additifs alimentaires**

55. Le Comité est convenu de soumettre le projet révisé du Préambule à la Commission du Codex Alimentarius pour adoption à l'étape 8 (voir annexe V).

### ***ii) Rapport du Groupe de travail électronique sur les Principes de fonctionnement de la NGAA***

56. Le Comité a noté que le Groupe de travail classique avait formulé des recommandations sur les trois parties du rapport du Groupe de travail électronique: Partie I « Procédure pour l'examen de l'entrée et de la révision des additifs alimentaires dans la Norme générale pour les additifs alimentaires » ; Partie II « Analyse de la relation entre les dispositions relatives aux additifs alimentaires dans la Norme générale pour les additifs alimentaires, et celles dans les normes de produits, y compris les options visant à transférer les dispositions relatives aux additifs alimentaires des normes de produits dans la Norme générale pour les additifs alimentaires »; et Partie III « Révisions proposées dans le Manuel de procédure du Codex ».

### **Partie I « Procédure pour l'examen de l'entrée et de la révision des dispositions relatives aux additifs alimentaires dans la NGAA »**

57. Le Comité a été informé que le Groupe de travail classique avait largement débattu les procédures proposées et qu'il avait modifié le diagramme de sorte à exprimer avec davantage d'exactitude la procédure proposée décrite dans le texte. Il a signalé que les procédures proposées contenaient par ailleurs des dispositions visant à obtenir les commentaires des comités de produits sur les dispositions relatives aux additifs alimentaires pour les aliments normalisés.

58. Le Comité a examiné la procédure révisée proposée par le Groupe de travail classique, conformément à l'annexe 3 du CRD 1. Le Comité a rappelé que le Groupe de travail classique, au cours de l'examen de la section 7 du préambule, avait révisé la sous-section « Révision ». Tout en signalant que ces amendements n'étaient pas exprimés dans les procédures proposées, il a convenu des changements suivants à l'alinéa « Limite maximale d'utilisation d'un additif alimentaire dans certaines catégories alimentaires » de la section « Révision »:

- ajouter à la fin du premier alinéa « bien que dans certains cas, la limite BPF soit appropriée »;
- ajouter un nouvel alinéa « Pour les additifs alimentaires à DJA « admissible », soit une limite maximale d'utilisation numérique pour la dose limite nécessaire au traitement de l'aliment soit une limite conforme aux BPF, compatible avec l'évaluation du JECFA »;
- remplacer « de cette Norme » dans les quatrième et sixième alinéas par « de la Norme ».

59. Le Comité est convenu de quelques modifications de détail dans le diagramme, par exemple le rajout de deux flèches manquantes.

### **État d'avancement des procédures proposées pour l'examen et la révision des dispositions relatives aux additifs alimentaires dans la NGAA**

60. Compte tenu de ces changements, le Comité a fait sienne la recommandation du Groupe de travail classique de transmettre les procédures proposées à la Commission du Codex Alimentarius, par le biais du comité du Codex sur les Principes généraux, pour adoption et inclusion dans le Manuel de procédure du Codex (voir annexe VI).

### **Partie II « Analyse de la relation entre les dispositions relatives aux additifs alimentaires dans la Norme générale pour les additifs alimentaires, et celles dans les normes de produits, y compris les options visant à transférer les dispositions relatives aux additifs alimentaires des normes de produits dans la Norme générale pour les additifs alimentaires »**

61. Le Comité a fait sienne la recommandation du Groupe de travail électronique concernant l'inclusion dans la Norme des dispositions relatives aux additifs alimentaires dans les normes de produits du Codex qui ont une relation bi-univoque (une à une) avec la catégorie alimentaire de la Norme, c'est-à-dire que le champ de la catégorie alimentaire correspond exactement à la norme de produit unique et ne contient aucun aliment non normalisé. Il est notamment convenu que l'inclusion des dispositions relatives aux additifs alimentaires dans les normes de produits du Codex qui sont en relation bi-univoque avec une catégorie alimentaire de la Norme doit reposer sur les principes suivants:

- a) Seuls les additifs alimentaires évalués par le JECFA et ayant une DJA complète seront considérés pour inclusion dans la Norme;
- b) Seuls les additifs alimentaires ayant un numéro SIN seront considérés;
- c) La limite maximale d'utilisation pour l'additif alimentaire figurant dans la catégorie alimentaire correspondante sera inscrite dans la Norme;
- d) Les additifs alimentaires de même DJA de groupe attribuée par le JECFA seront inscrits dans la Norme sous le nom du groupe (par ex., phosphates) sans autre restriction, à moins de prouver qu'un ou plusieurs additifs dans le groupe présentent un risque pour la santé ou trompent le consommateur. Ces exceptions devront être pleinement justifiées et être le plus limitées possible;
- e) Les additifs alimentaires dont le besoin technologique ne peut pas être justifié sur la base des critères énoncés dans les sous-paragraphes a) à d) de la section 3.2 du Préambule à la Norme ne seront pas être inclus dans la Norme;
- f) Les additifs alimentaires qui appartiennent à des catégories d'effets fonctionnels multiples seront inscrits dans la Norme sans aucune autre restriction à la catégorie de leur effet fonctionnel.

62. Le Comité a noté qu'en raison de la nature hiérarchique du système de classification des aliments de la Norme, l'inclusion des dispositions relatives aux additifs alimentaires dans les normes de produits du Codex en relation bi-univoque avec les catégories alimentaires de la NGAA entraînera des changements non seulement dans les catégories alimentaires correspondantes, mais aussi dans les catégories alimentaires affiliées. Il sera par conséquent nécessaire de révoquer et/ou de suspendre les travaux portant sur et/ou de réassigner un certain nombre de dispositions relatives aux additifs alimentaires dans la NGAA.

63. Le Comité a fait siennes les recommandations du Groupe de travail classique de:

- transmettre à la Commission du Codex Alimentarius pour inclusion dans la NGAA les dispositions relatives aux additifs alimentaires dans les normes de produits du Codex en relation bi-univoque avec les catégories alimentaires de la NGAA et de recommander à la Commission de révoquer les dispositions relatives aux additifs alimentaires correspondantes dans la Norme qui sont incompatibles avec ces dispositions (voir annexe VII), y compris les changements qui s'en suivent dans les catégories alimentaires mères, conformément à CX/FAC 06/38/7, annexe IV qui devrait être préparé par le Secrétariat du Codex.
- transmettre à la Commission du Codex Alimentarius pour introduction dans la NGAA une annexe amendée au tableau 3 de la NGAA, de sorte que les dispositions générales du tableau 3 ne s'appliquent pas à ces catégories alimentaires ou à ces aliments normalisés, conformément à l'annexe VIII;
- suspendre les travaux portant sur les autres avant-projets et projets de dispositions relatives aux additifs alimentaires, conformément à CX/FAC 06/38/7. Il a été convenu que ces dispositions seraient incluses dans l'annexe du projet et de l'avant-projet des dispositions relatives aux additifs alimentaires qui seront suspendues, suite à l'examen du point 6 b de l'ordre du jour « Dispositions relatives aux additifs alimentaires de la Norme générale Codex pour les additifs alimentaires » (voir Annexe XIII);
- demander à la Commission du Codex Alimentarius de remplacer la liste des additifs alimentaires des normes qui sont en relation bi-univoque avec les catégories alimentaires de la Norme par un texte qui renvoie aux dispositions des catégories correspondantes de la Norme, conformément à l'Annexe IX;
- recommander que la Commission demande aux comités de produits du Codex qui examinent l'entrée ou les révisions des dispositions relatives aux additifs alimentaires dans les normes de produits de fournir au Comité la justification du besoin technologique des additifs alimentaires conformément à la section 3.2 du Préambule à la NGAA.

64. Le Comité a examiné les recommandations du Groupe de travail classique concernant les catégories alimentaires de la Norme qui couvrent plusieurs normes de produits du Codex en relation co-univoque (une à plusieurs) et qui peuvent ou non contenir des aliments non normalisés. Il est convenu de constituer un Groupe de travail électronique, dirigé par les États-Unis<sup>11</sup>, chargé d'élaborer un document de travail détaillant les impacts des révisions des dispositions relatives aux additifs alimentaires dans les catégories correspondantes de la Norme en relation co-univoque avec une norme de produits, pour distribution, observations et examen supplémentaire à la prochaine session du Comité. Il a été convenu que le Groupe de travail électronique travaillerait uniquement en anglais.

65. Le Comité est convenu que le document devra aussi contenir des propositions concernant la révision de la Norme visant à intégrer les dispositions relatives aux additifs alimentaires contenues dans les normes de produits du Codex et a invité le Groupe de travail à envisager des solutions qui pourraient être appliquées uniformément à toutes les denrées.

66. Il a été convenu qu'au cours de l'élaboration de ces propositions, toutes restrictions supplémentaires à l'utilisation des additifs alimentaires faisant exception aux principes généraux utilisés dans la Norme seront examinées par rapport aux critères suivants:

- a) L'utilisation d'un additif alimentaire donné dans un aliment conforme à toutes les autres dispositions (par ex., le nom, l'étiquetage, et l'hygiène) d'une norme de produit du Codex individuelle pose un risque.

---

<sup>11</sup> Avec la collaboration de l'Australie, du Canada, de la Chine, de Cuba, de la France, de la Communauté européenne, de l'Inde, de l'Indonésie, du Japon, de la Malaisie, de la Nouvelle-Zélande, de la République de Corée, de la Suisse, de la Thaïlande, IDF et IFT.

- b) L'additif alimentaire donné ne produit pas l'effet fonctionnel prévu dans l'aliment normalisé par le Codex en raison de considérations physico-chimiques de l'additif alimentaire et de l'aliment normalisé.
- c) L'utilisation d'un additif alimentaire donné dans un aliment conforme à une norme de produit du Codex individuelle peut tromper le consommateur.
- d) Toute exception aux principes généraux de la Norme doit être pleinement documentée et appuyée par l'information soumise au Comité.

67. Le Comité est également convenu que, dans la mesure du possible, les exceptions aux principes généraux de la Norme seraient mises en œuvre de la façon la plus simple, la plus transparente et pragmatique possible, par exemple, à l'aide de notes dans les tableaux 1 et 2 des additifs alimentaires de la Norme, de révisions de l'annexe du tableau 3, ou de révisions au système de classification des aliments.

### Partie III « Révisions proposées au Manuel de procédure du Codex »

68. Le Comité a fait sienne la recommandation du Groupe de travail classique de constituer un Groupe de travail électronique dirigé par la Suisse<sup>12</sup> chargé d'examiner les amendements correspondants au Manuel de procédure, y compris: i) le modèle des normes de produits du Codex, section sur les additifs alimentaires; ii) la relation entre les comités de produits et les comités s'occupant des questions générales, section sur les additifs alimentaires et les contaminants; et iii) le mandat du Comité, et de préparer un rapport contenant une première proposition d'amendements au Manuel de procédure pour distribution, observations et examen supplémentaire à la prochaine session du Comité. Il a été convenu que le Groupe de travail électronique travaillerait uniquement en anglais.

69. Il a été également convenu d'informer la Commission du Codex Alimentarius et le Comité du Codex sur les principes généraux au sujet de ces travaux et que les changements proposés dans le Manuel de procédure doivent être compatibles avec les changements apportés au Préambule de la NGAA.

## **DISPOSITIONS RELATIVES AUX ADDITIFS ALIMENTAIRES DE LA NORME GENERALE DU CODEX POUR LES ADDITIFS ALIMENTAIRES (Point 6b de l'ordre du jour)<sup>13</sup>**

### ***Groupe de travail ad hoc sur la Norme générale Codex pour les additifs alimentaires***

70. Le Comité a rappelé que lors de sa trente-septième session, il a été décidé de reconvoquer le Groupe de travail *ad hoc* sur la Norme générale Codex pour les additifs alimentaires (NGAA) avant sa trente-huitième session et de rétablir le Groupe de travail électronique sur la NGAA, pour fournir un rapport avec des recommandations sur le projet de limites maximales pour les additifs alimentaires répertoriés dans l'Annexe VIII de son rapport<sup>14</sup> à la trente-huitième session du Comité.

<sup>12</sup> Avec la collaboration du Brésil, de la Chine, de Cuba, de la France, de la Communauté européenne, de l'Inde, du Japon, de la Nouvelle-Zélande, de Serbie et Monténégro, de Sri Lanka, de la Thaïlande, des États-Unis et d'ELC.

<sup>13</sup> CX/FAC 06/38/8 (Document de travail pour Information et soutien à la Discussion sur la Norme générale pour les additifs alimentaires); CRD 2 (Rapport du Groupe de travail *ad hoc* sur la NGAA); CL 2005/34-FAC (Requête pour observations et informations sur les normes des additifs alimentaires pour les additifs alimentaires prioritaires dans la NGAA); CL 2005/45-FAC (Requête pour information sur le Néotame - SIN 961, l'alcool polyvinyle - SIN 1203 et l'Aspartame acesulfame - SIN 962); CL 2005/50-FAC (Requête pour information sur la Lutéine issue de *Tagetes erecta* L - SIN 161b, la Zéaxanthine - SIN 161h et les solutions antimicrobiennes peroxyacides); CX/FAC 06/38/9, Parties 1 et 2 (observations en réponse aux lettres circulaires CL 2005/34-FAC, CL 2005/45-FAC et CL 2005/50-FAC par le Brésil, le Canada, la Communauté européenne, l'Iran, la Malaisie, le Mexique, Sri Lanka, Venezuela, CEFS, CEFIC, CIAA, ELC, FEDIOL, IADSA, ICBA, ICGA, IFAC, IFU, ISA, ISDI, NATCOL, OIV et WSRO)); CX/FAC 06/38/10 (Rapport du Groupe de travail électronique sur la NGAA); CX/FAC 06/38/11 (Document de travail sur les normes des additifs alimentaires dans les enrobages pour aliments); (observations du Canada, du Japon, de la Malaisie, de la Thaïlande et de CEFIC); CRD 13 (observations de IADSA).

<sup>14</sup> ALINORM 05/28/12, par. 68 et 70.

71. M. Dr Dennis Keefe (États-Unis), Président du Groupe de travail sur la NGAA<sup>15</sup>, qui s'est réuni le 21 Avril 2006, a introduit le rapport de la réunion et a proposé différentes recommandations générales pour approbation par le Comité.

### **Recommandations générales**

72. Le Comité a souscrit à la recommandation du Groupe de travail *ad hoc* à savoir de demander au Secrétariat du Codex de rédiger chaque année une version actualisée du « document de travail pour information et pour soutenir la discussion au sujet de la NGAA » similaire à CX/FAC 06/38/8.

73. Le Comité a noté que les recommandations du Groupe de travail *ad hoc* qui impliquent des questions relatives aux numéros SIN ainsi que la liste prioritaire du JECFA seraient examinées lors de la discussion du point 9b de l'ordre du jour « Propositions d'additions et/ou d'amendements au Système international de numérotation des additifs alimentaires » et du point 15 « liste révisée prioritaire des additifs alimentaires, des contaminants et des substances toxiques naturellement présentes à évaluer en priorité par le JECFA » respectivement.

74. Le Comité a décidé, de re-convoquer le Groupe de travail physique *ad hoc* sur la Norme générale Codex pour les additifs alimentaires avant sa prochaine session sous la présidence des États-Unis. Il est convenu que le Groupe de travail physique travaillerait en anglais seulement.

### **Dispositions relatives aux additifs alimentaires de la Norme générale Codex pour les additifs alimentaires**

*Recommandations pour la lutéine, la Zéaxanthine, le sel d'aspartame-acesulfame et les solutions antimicrobiennes péroxyacides.*

75. Le Comité a adopté la recommandation du Groupe de travail *ad hoc* d'incorporer dans la NGAA les dispositions proposées relatives aux additifs alimentaires : pour la lutéine provenant de l'erecta L de tagète (SIN 161b(i)) et la Zéaxanthine (SIN 161h) soumises en réponse à la lettre circulaire CL 2005/50-FAC à l'étape 4 et pour le sel d'aspartame-acesulfame (962) soumis en réponse à la lettre circulaire CL 2005/45-FAC à l'étape 3. Il est également convenu d'inclure les solutions microbiennes péroxyacides dans l'Inventaire des auxiliaires technologiques en qualité d'agents antimicrobiens. Il a été noté que dans certaines conditions d'emploi, les Membres du Codex considèrent les solutions microbiennes péroxyacides comme des auxiliaires technologiques. Certains, membres du Codex mais pas tous ont noté que dans d'autres conditions d'emploi les péroxyacides sont considérés comme des additifs alimentaires.

*Recommandations pour adoption du projet (à l'étape 8) et de l'avant-projet (à l'étape 5/8) des dispositions pour les additifs alimentaires*

76. Le Comité a adopté la recommandation du Groupe de travail *ad hoc* de renvoyer à la Commission pour adoption à l'étape 8 ou à l'étape 5/8 le projet ainsi que l'avant-projet des dispositions prises sur les additifs alimentaires répertoriés dans l'Annexe II de CRD2, à l'exception des extraits de Quillaia dans la catégorie 14.1.4 (les boissons aromatisées à base d'eau, y compris les boissons « pour sportifs » ou « électrolytes » ainsi que les boissons concentrées ) parce qu'il n'était pas clair quel type d'extrait de Quillaia était référencé et si la limite d'emploi était basée sur un contenu de saponine. Un observateur a noté que la limite d'emploi était basée sur l'extrait de Quillaia (Type 1) et a suggéré d'employer le contenu maximum de saponine dans la norme (26%) pour exprimer la limite maximale basée sur le contenu de saponine. Il a été noté en outre que la norme de l'additif alimentaire pour l'emploi de BHA dans la catégorie d'aliments 2.4 (les desserts à base de matière grasse à l'exception des desserts lactés de la catégorie d'aliments 01.7) a été omise par inadvertance de la liste.

---

<sup>15</sup> Mme Ingvild Tommerberg (Norvège) a servi de rapporteur du Groupe de travail classique.

*Recommandations pour la révocation de normes d'additifs alimentaires adoptées*

77. Le Comité a adopté la recommandation du Groupe de travail *ad hoc* de révoquer un certain nombre de dispositions sur les additifs alimentaires répertoriées dans l'Annexe III du CRD 2 à l'exception des normes pour l'emploi de la couleur Caramel, Classe III et couleur Caramel, Classe IV et BHT. Il a été noté que les dispositions pour l'emploi de BHT et pour l'emploi de BHA dans la catégorie d'aliments 02.3 (Émulsions grasses essentiellement de type huile-dans-l'eau, incluant les produits mélangés et/ou aromatisés à base d'émulsions grasses) et 02.4 (les desserts à base de matière grasse à l'exception des desserts lactés de la catégorie 01.7) ont été introduites par inadvertance dans la liste.

*Recommandations pour l'interruption du projet et de l'avant-projet sur les normes pour les additifs alimentaires.*

78. Le Comité a adopté la recommandation du Groupe de travail *ad hoc* d'interrompre le travail sur un certain nombre de projets et d'avant-projets de dispositions pour les additifs alimentaires répertoriés dans l'Annexe IV de CDR2, à l'exception des normes suivantes pour lesquelles des informations supplémentaires seront requises (voir par. 80) : les benzoates dans la catégorie d'aliments 04.1.2.5 (confitures, gelées et marmelades); Polydiméthylsiloxane dans la catégorie d'aliments 12.9.1.3 (autres produits à base de soja y compris la sauce de soja non fermentée); esters diacétyltartriques et esters glycérides d'acides gras alimentaires dans les catégories d'aliments 01.4 (la crème (nature et semblable), 09.2.2 (Poisson surgelé frit, filets de poisson et produits dérivés y compris les mollusques, les crustacés et les échinodermes) et 09.2.3 (Produits à base de poisson surgelé en miette et à la crème y compris les mollusques, les crustacés et les échinodermes), et 09.4 (Poisson et produits de la pêche, en conserve, y compris fermentés ou en boîte, y compris mollusques, crustacés et échinodermes); Sulfites dans la catégorie d'aliments 11.3 (Solutions et sirops, aussi (partiellement) invertis, y compris sirop de canne et mélasses, et exceptés les produits de la catégorie 11.1.3); et la Canthaxanthine dans les catégories d'aliments 14.1.4.3 (Solutions et sirops, aussi partiellement invertis) et 15.1 (Produits apéritif à base de pomme-de-terre, de céréales, de farine ou d'amidon (provenant de racines et tubercules, de légumes à cosse et de légumineuses).

*Recommandations pour le travail du Groupe de travail électronique (additifs alimentaires prioritaires identifiés pour discussion ultérieure et requête pour information additionnelle)*

79. Le Comité a adopté la recommandation faite par le Groupe de travail *ad hoc* sur la NGAA de rétablir le Groupe de travail électronique présidé par les États-Unis<sup>16</sup> afin d'examiner les recommandations en suspens contenues dans CX/FAC 06/38/10, les commentaires contenus dans CX/FAC 06/38/9 Parties 1 et 2, les décisions pertinentes du trente-septième et du trente-huitième CCFAC ainsi que les nouvelles observations soumises en réponse à la lettre circulaire pour publication par le Secrétariat du Codex (voir par. 80). Il est convenu que le Groupe de travail électronique adopterait une approche horizontale lors de sa discussion des normes pour les colorants ainsi que les édulcorants dans sa liste prioritaire et que le rapport contiendra des informations au Comité afin d'avancer ces normes dans le processus par étapes du Codex et en faisant des progrès sur la NGAA. Il est convenu que le Groupe de travail électronique travaillerait en anglais seulement.

80. Le Comité a adopté la recommandation du Groupe de travail *ad hoc* à savoir de demander au Secrétariat du Codex de publier une lettre circulaire séparée demandant des observations pour le 15 septembre 2006 sur les dispositions sur les additifs alimentaires contenues dans l'Annexe X de ce rapport avec l'accord que si cette information n'était pas fournie, la prochaine session du Comité interrompra le travail sur ces dispositions sur les additifs alimentaires. Des observations seront également exigées sur les dispositions sur les additifs alimentaires pour le sel d'aspartame acesulfame à l'étape 3 (voir par. 75). Il a été entendu que les observations soumises en réponse à la Lettre circulaire seront soumises au Groupe de travail électronique et ne seront pas publiées.

---

<sup>16</sup> Avec l'assistance de l'Australie, du Brésil, du Canada, de la Communauté européenne, de l'Indonésie, du Japon, de la Malaisie, du Mexique, de la Nouvelle-Zélande, de la Norvège, de la République de Corée, de la Thaïlande, de l'Afrique du Sud, de la Suisse, ELC, IADSA, ICBA, ICGA, ICGMA, IDF, IFAC, IFDI, IFU, ISA et ISDI.

**Statuts des dispositions relatives aux additifs alimentaires de la Norme générale Codex pour les additifs alimentaires**

81. Le Comité est convenu :

- de renvoyer le projet ainsi que l'avant-projet des dispositions prises sur les additifs alimentaires de la NGAA à la vingt-neuvième session de la Commission pour adoption à l'étape 8 et à l'étape 5/8 (avec la recommandation d'omettre l'étape 6 et 7) (voir Annexe XI) ;
- de demander à la vingt-neuvième session de la Commission du Codex Alimentarius de révoquer un certain nombre de dispositions sur les additifs alimentaires (voir Annexe XII);
- d'interrompre le travail sur un certain nombre du projet sur les additifs alimentaires et de l'avant-projet sur les dispositions pour les additifs alimentaires (voir Annexe XIII).
- De distribuer pour observations à l'étape 3 et 6 et de donner des informations sur un certain nombre de dispositions relatives aux additifs alimentaires (voir Annexe X et par. 80).

***Document de travail sur les dispositions sur les additifs alimentaires relatives aux agents d'enrobage pour aliments***<sup>17</sup>

82. Le Comité a rappelé qu'à sa trente-septième session, il a été convenu que la délégation du Canada préparerait un document de discussion dans lequel seraient proposées des options permettant de traiter de manière uniforme et cohérente les dispositions sur les additifs alimentaires relatives aux agents d'enrobage pour aliments dans la Norme.<sup>18</sup>

83. Après une brève introduction, la délégation du Canada a expliqué que la portée du document s'étend au-delà des seuls « agents d'enrobage » et qu'elle comprend toute préparation appliquée à la surface des aliments, y compris les enduits, les encres de marquage et les préparations décoratives. Il a expliqué qu'à l'heure actuelle, la Norme contient de nombreuses dispositions relatives aux limites maximales d'utilisation des additifs alimentaires accompagnées de notes renvoyant à ces dernières pour les enduits, les agents d'enrobage, les préparations à base de viande ou d'œufs ou les décoration externes. Par ailleurs, il a également indiqué que le système de classification des aliments prévoyait certains agents d'enrobage et enduits en tant que tels.

84. Le Comité a reconnu l'importance de clarifier la Norme en abordant de manière plus transparente la liste des additifs entrant dans la composition des agents d'enrobage, des enduits, des encres de marquage et des préparations décoratives. Cependant, face à la nécessité de procéder à l'entrée des dispositions relatives aux additifs alimentaires évalués par le JECFA dans la Norme et d'intégrer les additifs alimentaires énumérés dans les normes de produits du Codex, il a été convenu de reporter l'examen de cette question à une date ultérieure.

---

<sup>17</sup> CX/FAC 06/38/11.

<sup>18</sup> ALINORM 05/28/12, par. 67.

**DOCUMENT DE TRAVAIL SUR L'ÉLABORATION DE DIRECTIVES SUR LES AROMATISANTS (Point 7 de l'ordre du jour)<sup>19</sup>**

85. Le Comité a rappelé que lors de sa trente-septième session il est convenu d'initier un nouveau travail sur l'élaboration de directives qui se réfère aux évaluations effectuées par le JECFA et qui établisse des conditions fiables pour l'emploi de substances aromatisantes ainsi que les complexes d'aromatisants naturels, conformément aux principes pour l'emploi fiable d'additifs alimentaires contenus dans le Préambule de *la Norme générale du Codex pour les additifs alimentaires*. Le Comité a établi un Groupe de travail électronique chargé de préparer un document de travail portant sur l'élaboration des directives en tenant compte des différents termes et définitions relatifs aux « aromatisants » et qui devrait inclure un descriptif de projet portant sur la mise en œuvre d'une nouvelle activité, en vue d'une éventuelle soumission à la Commission du Codex Alimentarius.<sup>20</sup>

86. La délégation des États-Unis, qui préside le Groupe de travail électronique, a brièvement introduit le document de travail.

87. Vu qu'il n'y avait pas d'objection, le Comité est convenu de débiter une nouvelle activité sur l'élaboration d'une Directive pour l'emploi des aromatisants. Il a révisé le descriptif de projet en identifiant un besoin pour les industries de fournir au JECFA un "poids" actualisé ainsi que des données sur la limite d'emploi et est convenu de soumettre le document à la vingt-neuvième session de la Commission du Codex Alimentarius pour adoption en qualité de nouvelle activité (Annexe XIV). Il est en outre convenu que, soumis à l'approbation de la Commission, un Groupe de travail électronique présidé par les États-Unis<sup>21</sup> préparerait un nouvel avant-projet de directive pour distribution, commentaires à l'étape 3 et examen ultérieur à sa prochaine session. Il a été suggéré que les données sur l'estimation d'ingestion des agents aromatisants par le JECFA et autres données pertinentes devraient être prises en considération lors de l'élaboration du projet de directives.

88. En outre, le Comité est convenu d'établir un Groupe de travail classique avant sa prochaine session, sous la présidence de la Communauté européenne, afin d'examiner le nouvel avant-projet de directive ainsi que les observations soumises à l'étape 3. Il est convenu qu'à la fois le Groupe de travail électronique et le Groupe de travail classique travailleraient en anglais seulement.

**RÉPERTOIRE DES AUXILIAIRES TECHNOLOGIQUES, LISTE ACTUALISÉE (Point 8 de l'ordre du jour)<sup>22</sup>**

89. Le Comité a rappelé qu'à sa trente-septième session, il avait accepté l'offre de la délégation néozélandaise de préparer une nouvelle version actualisée du répertoire des auxiliaires technologiques, qui contiendrait aussi les propositions faites au cours de la session, pour examen à la présente session et qu'un texte d'introduction expliquant les modifications et contenant les suggestions relatives à l'utilisation du répertoire lui serait inclus.<sup>23</sup>

90. La délégation néozélandaise a présenté le document CX/FAC 06/38/13 contenant le répertoire actualisé qui intègre les décisions antérieures du Comité concernant les auxiliaires technologiques, les propositions et l'information soumises par les membres, le JECFA et l'industrie. Le Comité a exprimé son appréciation à la délégation néozélandaise.

---

<sup>19</sup> CX/FAC 06/38/12; CX/FAC 06/38/12, Add.1 (observations du Canada, de la Communauté européenne, de la Nouvelle-Zélande, des États-Unis, ICBA, ICGA et IOFI); CX/FAC 06/38/12, Add.2 (observations du Kenya et de la Norvège); CRD 10 (observations de Cuba); CRD 11 (observations de L'Indonésie).

<sup>20</sup> ALINORM 06/29/12, par. 102.

<sup>21</sup> Avec l'assistance de l'Australie, du Canada, de la Communauté européenne, de la France, de l'Indonésie, du Japon, du Mexique, de la Norvège, de la Suisse, FAO, WHO, CIAA, ICBA, IFT, IOFI et ISDI.

<sup>22</sup> CX/FAC 06/38/13.

<sup>23</sup> ALINORM 05/28/12, par. 99.

91. Une délégation a proposé de diviser le répertoire en deux parties, l'une pour les auxiliaires technologiques qui ont été évalués par le JECFA et l'autre pour les auxiliaires technologiques qui n'ont pas été évalués par le JECFA, et de supprimer les auxiliaires qui sont aussi utilisés comme additifs alimentaires. A ce sujet, le Comité a rappelé sa décision d'utiliser le répertoire des auxiliaires technologiques comme document d'information pour le Comité.

92. Le Comité est convenu d'une nécessité d'orientation concernant l'utilisation des auxiliaires technologiques. À cet effet, il a été convenu d'établir un Groupe de travail électronique, dirigé par l'Indonésie<sup>24</sup>, chargé d'élaborer un document de travail sur les directives et les principes régissant l'utilisation des auxiliaires technologiques, et qui traiterait de: justification technologique; utilisation sans risque et contrôles adéquats des auxiliaires technologiques; relation entre les auxiliaires technologiques et les additifs alimentaires; et autres questions liées aux auxiliaires technologiques. Il a été convenu que le Groupe de travail électronique travaillerait uniquement en anglais.

93. Le Comité a accepté l'offre de la délégation néozélandaise de préparer une nouvelle mise à jour du répertoire des auxiliaires technologiques pour examen à sa prochaine session avec les améliorations indiquées dans CX/FAC 06/38/13, para. 16.

### **SYSTÈME INTERNATIONAL DE NUMÉROTATION (SIN) DES ADDITIFS ALIMENTAIRES (Point 9 de l'ordre du jour)**

#### **AVANT-PROJET DE REVISION DES NOMS DE CATEGORIES ET DU SYSTEME INTERNATIONAL DE NUMEROTATION CODEX - CAC/GL 36-1989 (Point 9a de l'ordre du jour)<sup>25</sup>**

94. Le Comité a noté qu'à sa vingt-huitième session, la Commission du Codex Alimentarius avait approuvé la révision des *Noms de catégories et du Système international de numérotation Codex* comme nouvelle activité du Comité.<sup>26</sup> Il a rappelé qu'à sa trente-septième session, il a été convenu de reconduire le mandat du Groupe de travail spécial sur l'harmonisation des termes utilisés par le Codex et le JECFA chargé d'examiner la section 2 révisée « Tableau des classes fonctionnelles, des définitions et des utilisations technologiques » ainsi que les observations soumises à l'étape 3.<sup>27</sup>

95. M. Brian Whitehouse (Royaume-Uni), président et Mme Harriet Wallin en tant que Rapporteur du Groupe de travail *ad hoc* qui s'est réuni le 23 avril 2006, M. Whitehouse a présenté une brève introduction du rapport de la réunion et a déclaré que le Comité a approuvé la version révisée de la section 2, telle qu'elle figure dans le document de séance CRD 3. Le rapport a signalé que la discussion doit cependant se poursuivre pour trouver un accord concernant les supports et les gaz d'emballage, selon qu'ils doivent être considérés comme additifs alimentaires ou auxiliaires technologiques, et sur leur inclusion dans le tableau. Il a ensuite expliqué que la colonne de gauche du tableau contient les classes fonctionnelles à des fins d'étiquetage, dont les définitions figurent dans la colonne centrale et que la colonne de droite contient les utilisations technologiques des additifs, pour utilisation ultérieure dans la Norme et par le JECFA.

96. Le Comité a approuvé le tableau révisé préparé par le Groupe de travail spécial et a révisé la définition de « Sel émulsifiant » pour l'élargir jusqu'à couvrir les aliments en général et pas uniquement le fromage. Il a supprimé « modificateur de goût » suite à son incompatibilité avec la définition de « exhausteur de goût ». Un observateur a noté que les modificateurs d'arômes constituaient une aire active d'innovation et a suggéré que le Comité réexamine la question dans le futur.

<sup>24</sup> Avec la collaboration de la Nouvelle-Zélande, de la Russie, d'AMFDP, ETA, IDF, IFAC et IFT.

<sup>25</sup> CL 2005/32-FAC (Demande d'observations à l'étape 3 sur l'avant-projet de révision des Noms de catégories et du Système international de numérotation Codex – CAC/GL 36-1989); CX/FAC 06/38/14 (Observations à l'étape 3 soumises par le Brésil, le Canada, la Communauté européenne, les États-Unis, le Venezuela, EFEMA, ELC, IDF, IFAC, ISA et ITF); CX/FAC 06/38/14, add.1 (Observations soumises par la Communauté européenne); CRD 3 (Rapport du Groupe de travail sur l'harmonisation des termes utilisés par le Codex et le JECFA); CRD 10 (Observations soumises par Cuba); CRD 11 (Observations soumises par l'Indonésie).

<sup>26</sup> ALINORM 05/28/41, par. 93 et annexe VIII.

<sup>27</sup> ALINORM 05/28/12, par. 95.

97. Pour ce qui est des supports et des gaz d'emballage, le Comité a noté que la Norme contient des additifs qui possèdent ces fonctions et, par conséquent, il est convenu de maintenir ces deux classes fonctionnelles dans le tableau et de demander au Comité du Codex sur l'étiquetage des denrées alimentaires de préciser les exigences de l'étiquetage relatif aux supports et aux gaz d'emballages. Dans l'attente de cette clarification, le Comité est convenu d'inscrire ces deux termes entre crochets.

**État d'avancement de l'avant-projet de révision des Noms de catégories et du Système international de numérotation Codex (CAC/GL 36-1989) (N07-2005)**

98. Le Comité est convenu de transmettre la section 2 révisée (Tableau des classes fonctionnelles, des définitions et des utilisations technologiques) des *Noms de catégories et du Système international de numérotation Codex* pour adoption à l'étape 5 de la vingt-neuvième session de la Commission Codex Alimentarius (voir annexe XV).

99. Il a été également convenu de transmettre le tableau révisé au Comité du Codex sur l'étiquetage des denrées alimentaires (CCFL) pour observations ainsi qu'au Comité du Codex sur la nutrition et les aliments diététiques ou de régime (CCNSFDU) pour information.

**PROPOSITIONS D'ADDITIONS ET/OU D'AMENDEMENTS AU SYSTEME INTERNATIONAL DE NUMEROTATION (SIN) DES ADDITIFS ALIMENTAIRES (Point 9b de l'ordre du jour)<sup>28</sup>**

100. Le Comité a noté que le Groupe de travail sur le système international de numérotation (SIN), présidé par Mme H.C. Wallin (Finlande), avait examiné les observations soumises en réponse à la circulaire CL 2005/38-FAC, l'information soumise par le Comité du Codex sur le lait et les produits laitiers<sup>29</sup> à sa septième session et la recommandation du Groupe de travail spécial sur la Norme générale Codex pour les additifs alimentaires et les contaminants (voir par.73).

101. La présidente du Groupe de travail a présenté le document et a rappelé au Comité que le système international de numérotation est destiné à permettre l'identification des additifs alimentaires dont l'utilisation a été approuvée dans un ou plusieurs pays mais que l'attribution d'un numéro SIN ne signifie pas qu'il a reçu l'approbation du Codex sur le plan technologique, et qu'il ne s'agit que d'un moyen d'identifier les additifs alimentaires à l'échelle mondiale. La liste s'étend bien au-delà des additifs en cours d'évaluation par le JECFA.

102. Le Comité a fait siennes les recommandations du Groupe de travail suivantes:

- ajouter « Régulateur de l'acidité » aux fonctions technologiques du carbonate de calcium (SIN 170 (i)), du lactate de sodium (SIN 325), du tartrate monosodique (SIN 335 (i)), du tartrate disodique (SIN 335 (ii)), du tartrate monopotassique (SIN 336 (i)), du tartrate dipotassique (SIN 336 (ii)), et du tartrate de potassium-sodium (SIN 337);
- ajouter « Stabilisant » aux fonctions technologiques des citrates de calcium (SIN 333), de l'alginate de propylène glycol (SIN 405), du chlorure de potassium (SIN 508), et du chlorure de calcium (SIN 509);
- ajouter « agent de turbidité » aux fonctions technologiques de la cire d'abeille (SIN 901) et de la cire candelilla (SIN 902);
- ajouter « support » aux fonctions technologiques de la bêta-cyclodextrine (SIN 459);
- modifier les numéros SIN et les noms, comme suit: lutéines (SIN 161b), lutéine de *Tagetes erecta* (SIN 161b (i)), extrait de *Tagetes* (SIN 161b (ii)); zéaxanthines (SIN 161h), zéaxanthine-(synthétique) (SIN 161h (i)), zéaxanthine riche en extrait de *Tagetes erecta* (SIN 161h (ii)); sels d'acides myristique, palmitique et stéarique avec ammoniac, calcium, potassium et sodium (470 (i)), sels d'acide oléique avec calcium, potassium et

<sup>28</sup> CL 2005/38-FAC (Demande d'observations sur le système international de numérotation (SIN) des additifs alimentaires du Codex ; CX/FAC 06/38/14; CX/FAC 06/38/15; CRD 6 (Rapport du Groupe de travail sur le système international de numérotation); CRD 10 (observations de Cuba); CRD 14 (observations de AAC)

<sup>29</sup> CX/FAC 06/38/2, add.1.

sodium (SIN 470 (ii)); extraits de quillaia (SIN 999), extrait de quillaia de type I (SIN 999 (i)), et extrait de quillaia (type 2) (SIN 999 (ii));

- réunir l' « acétate d'amidon estérifié avec de l'anhydride acétique » (SIN 1420) et l' « acétate d'amidon estérifié avec de l'acétate de vinyle » (SIN 1421) sous le numéro SIN unique 1420 et sous le nom d' « acétate d'amidon », et supprimer l'actuel SIN 1421 (acétate d'amidon estérifié avec de l'acétate de vinyle), et ajouter « Liant » et « Émulsifiant » aux fonctions technologiques de ce nouveau SIN 1420;
- attribuer les nouveaux numéros de SIN et les fonctions technologiques comme suit: SIN 1451 à l' « amidon oxydé acétylé » avec comme fonction technologique « Stabilisant », « Épaississant », « Liant » et « Émulsifiant », et SIN 1452 au « succinate octénylique aluminique d'amidon » avec comme fonction technologique « Antiagglomérant », « Support » et « Stabilisant ».

103. Le Comité a noté que le Groupe de travail a dû remettre à la prochaine session l'examen des demandes suivantes, suite à la soumission tardive des demandes ou par manque de temps. Elles comprennent:

- examiner les numéros SIN de tous les composés actuellement regroupés sous le numéro SIN 160a;
- envisager l'amendement du SIN attribué aux amidons modifiés pour une meilleure cohérence entre les normes du JECFA sur les amidons modifiés et la liste du système de numérotation internationale. La demande concerne des amendements aux fonctions technologiques, l'attribution d'un nouveau nom à certaines substances et la suppression possible des substances dont la fabrication et l'utilisation n'est plus d'actualité (SIN 1423 et 1443);
- préciser les numéros SIN des dérivés du tocophérol en raison des incompatibilités remarquées entre les numéros SIN dans la liste du système international de numérotation et les normes du JECFA

#### **État d'avancement des travaux relatifs à l'amendement du système international de numérotation des additifs alimentaires**

104. Le Comité est convenu de transmettre l'avant-projet d'amendements au système international de numérotation des additifs alimentaires à la Commission du Codex Alimentarius, à sa vingt-neuvième session, pour adoption à l'étape 5/8 (en recommandant d'omettre les étapes 6 et 7) (voir annexe XVI).

#### **NORMES D'IDENTITÉ ET DE PURETÉ DES ADDITIFS ALIMENTAIRES (Point 10 de l'ordre du jour)<sup>30</sup>**

105. Le Comité a rappelé qu'à l'issue de sa trente-septième session, il était convenu d'organiser une nouvelle réunion du Groupe de travail spécial sur les normes d'identité et de pureté avant la présente session<sup>31</sup>.

106. Le Groupe de travail spécial s'est réuni le 23 avril 2006. La session a été présidée par M. Paul Kuznesof (États-Unis); Mme H.C. Wallin (Finlande) a assumé les fonctions de rapporteur et Mme I. Meyland (Danemark) a assumé les fonctions de contrôleur de catégories. Le Groupe de travail spécial a examiné les monographies sur les normes relatives à l'identité et à la pureté des additifs alimentaires et des agents aromatisants qui ont été établies par le JECFA à sa soixante-cinquième session, et qui ont été publiées dans le document de la FAO Alimentation et Nutrition n°52, addendum 13 (FNP 52-add.13) et affichées sur le site Internet du JECFA en septembre 2005. Les observations soumises sur le document FNP 52-add.13 ont également été examinées.

<sup>30</sup> CX/FAC 06/38/16; CX/FAC 05/37/16, add.1 (Observations soumises par le Canada); CRD 4 (Rapport du Groupe de travail spécial sur les normes d'identité et de pureté). CRD 10 (observations de Cuba)

<sup>31</sup> ALINORM 05/28/12, par. 112.

### **État d'avancement des travaux du Groupe de travail spécial sur les normes d'identité et de pureté**

107. Le Comité a décidé d'organiser, avant sa prochaine session, une nouvelle réunion du Groupe de travail spécial sur les normes d'identité et de pureté, sous la présidence du Danemark. Il est convenu que le Groupe de travail travaillerait uniquement en anglais. Le Comité a exprimé son appréciation à M. Kuznesof pour sa contribution au Groupe de travail et au Comité pendant de nombreuses années.

#### **NORMES D'IDENTITE ET DE PURETE DES ADDITIFS ALIMENTAIRES DECOULANT DE LA SOIXANTE-CINQUIEME REUNION DU JECFA**

108. Le Comité a fait siennes les recommandations suivantes du Groupe *ad hoc* de travail spécial:

- approuver les normes de la catégorie I des 6 additifs alimentaires et des 130 aromatisants et les transmettre pour adoption par la Commission du Codex Alimentarius à sa vingt-neuvième session en tant que Normes Codex;
- approuver, après modifications de pure forme, les normes de la catégorie II d'un additif alimentaire et d'un aromatisant et les transmettre pour adoption par la Commission du Codex Alimentarius à sa vingt-neuvième session en tant que Normes Codex;

109. Le Comité a été informé que les monographies provisoires sur les normes d'identité et de pureté du phosphate monomagnésien et du diphosphate trisodique ont été retirées par le JECFA à sa soixante-cinquième session, en raison d'une réponse insuffisante à son appel d'information visant à résoudre leur statut provisoire. Par ailleurs, il a été noté dans le CRD 4 que les monographies sur les normes d'identité et de pureté pour les substances désignées comme provisoires (catégorie V) par le JECFA à sa soixante-cinquième session seraient retirées sous réserve que l'information demandée dans le document FNP 52-add.13 soit soumise au JECFA avant la fin de 2006.

### **État d'avancement des normes d'identité et de pureté des additifs alimentaires découlant de la soixante-cinquième réunion du JECFA**

110. Le Comité est convenu de transmettre les normes d'identité et de pureté des additifs alimentaires découlant de la soixante-cinquième réunion du JECFA à la Commission à sa vingt-neuvième session pour adoption à l'étape 5/8 (en recommandant d'omettre les étapes 6 et 7) en tant que normes conseillées par le Codex (voir annexe XVII).

#### **CONFIRMATION ET/OU REVISION DES LIMITES MAXIMALES POUR LES CONTAMINANTS STIPULES DANS LES NORMES DU CODEX (Point 11 de l'ordre du jour)<sup>32</sup>**

111. Conformément à la section concernant les relations entre les Comités de produits et les Comités généraux du Manuel de Procédure de la Commission du Codex Alimentarius, toutes les dispositions en matière de contaminants contenus dans les normes sur les produits du Codex devraient être soumises pour approbation au Comité du Codex sur les Additifs Alimentaires et les Contaminants.

112. Le Comité a noté qu'il n'y avait pas de limites maximales pour les contaminants qui avaient été soumises pour approbation depuis sa trente-cinquième session et par conséquent aucune action n'était requise.

---

<sup>32</sup> ALINORM 06/38/17 (Non publié).

**EXAMEN DE LA NORME GENERALE CODEX POUR LES CONTAMINANTS ET LES TOXINES PRESENTS DANS LES DENREES ALIMENTAIRES (Point 12 de l'ordre du jour)<sup>33</sup>****RAPPORT DU GROUPE DE TRAVAIL AD HOC SUR LES CONTAMINANTS ET LES TOXINES (Point 12a de l'ordre du jour)<sup>34</sup>**

113. Le Comité a rappelé qu'à sa trente-septième session il a été décidé de reconduire le Groupe de travail *ad hoc* sur les Contaminants et les Toxines dans les aliments avant sa trente-huitième session<sup>35</sup>. M. Frans Verstraete (Communauté européenne) a présidé la réunion Dr Paul Brent (Australie), Dr Rob Theelen (Les Pays-Bas) ainsi que Dr Maria Cecilia Toledo (Brésil) ont fonctionné en qualité de rapporteurs.

114. Le président du Groupe de travail a brièvement résumé les discussions et a proposé différentes recommandations générales pour adoption par le Comité. En plus des recommandations relatives à des points spécifiques, le Comité a discuté des points suivants.

*Disponibilité des documents et besoins de références*

115. Le Comité a noté des questions soulevées par le Groupe de travail *ad hoc* concernant la mise à disposition tardive des documents et de l'emploi de références scientifiques. Le Groupe de travail a insisté sur la nécessité de la préparation et de la distribution des documents de travail dans les termes afin de permettre d'avoir du temps pour la préparation des observations. Il a été également insisté sur la nécessité d'employer des références scientifiques pour soutenir les thèses et les conseils formulés lors de la préparation des documents de travail et des Codes d'usages.

*Document de travail pour information et à l'appui des débats sur la Norme générale pour les Contaminants et les Toxines présents dans les denrées alimentaires.*

116. Le Comité a remercié les délégations du Japon et des Pays-Bas pour avoir rassemblé un document qui fournisse un support utile aux discussions sur les contaminants et les toxines et a adopté la recommandation du Groupe de travail *ad hoc* à savoir que ces deux délégations préparent une version actualisée du document pour emploi à sa prochaine session.

*Statut du Groupe de travail ad hoc sur les contaminants et les toxines dans les aliments*

117. Le Comité est convenu de reconduire le Groupe de Travail *ad hoc* sur les contaminants et les toxines avant la prochaine session du Comité sous la présidence de la Communauté Européenne. Il est également convenu que la Réunion du Groupe de travail se déroulerait en anglais seulement.

**NORME GENERALE POUR LES CONTAMINANTS ET LES TOXINES PRESENTS DANS LES ALIMENTS, Y COMPRIS LE TABLEAU I (Point 12b de l'ordre du jour)<sup>36</sup>**

118. Le Comité a été informé qu'à sa vingt-huitième session, la Commission du Codex Alimentarius avait noté que des concentrations maximales/limites indicatives Codex pour des contaminants et des toxines avaient été intégrées dans le tableau I de la *Norme générale du Codex pour les contaminants et les toxines dans les aliments* (NGCTA) alors qu'elles n'avaient pas été officiellement transmises à la Commission pour adoption et que la Commission était convenue de reporter à sa prochaine session l'annulation des concentrations maximales/limites indicatives de Codex individuelles, comme proposé par le Comité, dans l'attente de la soumission par le CCFAC du tableau Schedule I de la NGCTA à la Commission.<sup>37</sup>

<sup>33</sup> CX/FAC 06/38/18 (Document de travail pour information et emploi dans les discussions sur la NGCTA)

<sup>34</sup> CRD 5 (Rapport du Groupe de travail *ad hoc* sur les Contaminants et les toxines dans les aliments); CRD 10 (Observations de Cuba); CRD 11 (observations de l'Indonésie).

<sup>35</sup> ALINORM 05/28/12, par. 122.

<sup>36</sup> CX/FAC 06/38/19, CRD 10 (Commentaires de Cuba); CRD 11 (observations de l'Indonésie); CRD 25 (observations du Japon).

<sup>37</sup> ALINORM 05/28/41, par. 90.

119. Le Comité a souscrit aux amendements recommandés par le Groupe de travail *ad hoc* et au fait d'ordonner à nouveau le Tableau I en trois catégories principales : mycotoxines, métaux lourds et autres et d'avoir les contaminants répertoriés dans chaque catégorie par ordre alphabétique. Le Comité a adopté les recommandations suivantes du Groupe de travail *ad hoc* sur les contaminants et les toxines :

- De renvoyer, après introduction des amendements convenus, la Norme générale pour les Contaminants et les Toxines dans les aliments, y compris le tableau I à la Commission du Codex Alimentarius pour adoption (voir l'Annexe XVIII);
- De recommander à la Commission du Codex Alimentarius que les références spécifiques à la NGCTA soient incluses dans la section sur les contaminants des normes sur les produits du Codex, par ex. "Les produits couverts par cette norme respecteront les limites maximales de la Norme générale du Codex pour les Contaminants et les Toxines dans les aliments (CODEX/STAN 193-1995) et les limites maximales de résidus pour les pesticides et les médicaments vétérinaires par le CAC".
- De remettre à la Commission du Codex Alimentarius un projet de document (voir Annexe XIX) pour nouvelle activité afin de réviser le préambule de la NGCTA pour retirer les dispositions procédurales; de les inclure dans le Manuel de procédure; d'actualiser les dispositions dans le Manuel de procédure en ce qui concerne les contaminants ; d'amender "le système complémentaire de catégorisation des aliments pour la NGCTA"; pour harmoniser le langage du Préambule avec les définitions contenues dans le Manuel de Procédure; et d'établir Un Groupe de travail électronique, présidé par la Communauté européenne<sup>38</sup>, pour entreprendre ce travail, dans l'attente de l'approbation de la Commission. Il est convenu que le Groupe de travail électronique travaillerait en anglais seulement ;
- De demander Au Comité du Codex sur les résidus de Pesticide (CCPR) de traiter la révision du système du Codex de la catégorisation de l'alimentation humaine et animale en tant qu'item prioritaire.

120. Le Comité a noté qu'après l'adoption par la 29<sup>ème</sup> session de la Commission du Codex Alimentarius, ces limites maximales et directives avancées à l'étape 8 et à l'étape 5/8 à la présente session seraient soit incluses dans le tableau I ou remplaceraient les limites existantes.

## **MYCOTOXINES DANS L'ALIMENTATION HUMAINE ET L'ALIMENTATION ANIMALE (Point 13 de l'ordre du jour)**

### **AVANT-PROJET D'ANNEXE AU CODE D'USAGES POUR LA PREVENTION ET LA REDUCTION DE LA CONTAMINATION DES FRUITS A COQUES PAR LES AFLATOXINES (N08-2005) (Point 13a de l'ordre du jour)<sup>39</sup>**

121. Le Comité a noté que lors de sa vingt-huitième session, la Commission du Codex Alimentarius a approuvé l'élaboration d'une Annexe au *Code d'usages pour la prévention et la réduction des fruits à coques par les aflatoxines* (CAC/RCP 55-2004) afin de définir des mesures supplémentaires relatives à la prévention et à la réduction de la contamination des noix du Brésil par les aflatoxines au titre de nouvelle activité pour le Comité (N08-2005)<sup>40</sup>.

<sup>38</sup> Avec l'assistance de l'Australie, la Belgique, le Brésil, la France, l'Inde, le Japon, les Pays-Bas et les Philippines.

<sup>39</sup> CX/FAC 06/38/20; CX/FAC 06/38/20, Add.1 (observations à l'étape 3 par le Brésil); CX/FAC 06/38/20, Add.2 (observations à l'étape 3 par la Communauté européenne et le Kenya). CRD 10 (observations de Cuba); CRD 11 (observations de l'Indonésie).

<sup>40</sup> ALINORM 05/28/12, par. 93 et Annexe VIII).

122. Le Comité a souscrit aux amendements de l'avant-projet d'Annexe au Code d'usages proposés par le Groupe de travail *ad hoc* sur les contaminants et les toxines dans les aliments, qui ont pris en compte les observations soumises à l'étape 3. En outre, le dernier paragraphe de l'Annexe a été révisé afin qu'il soit plus d'une plus grande clarté.

**Statut de l'avant-projet d'Annexe au Code d'usages pour la prévention et la réduction de la contamination des arbres à fruits à coques par les aflatoxines- Mesures supplémentaires pour la prévention et la réduction de la contamination par l'aflatoxine des noix du Brésil (N08-2005)**

123. Le Comité est convenu de renvoyer l'avant-projet d'Annexe à la Commission du Codex Alimentarius Commission pour adoption à l'étape 5/8 avec l'omission des étapes 6 et 7 (voir Annexe XX).

**AVANT-PROJET DE PLAN D'ÉCHANTILLONNAGE POUR LA CONTAMINATION PAR LES AFLATOXINES PRÉSENTES DANS LES AMANDES, LES NOIX DU BRÉSIL, LES NOISETTES ET LES PISTACHES (N07-2004) (Point 13b de l'ordre du jour)<sup>41</sup>**

124. Le Comité a rappelé que lors de sa trente-septième Session, il a renvoyé à l'étape 2 l'avant-projet de plan d'échantillonnage pour la contamination par les aflatoxines dans les amandes, les noix du Brésil, les noisettes et les pistaches et est convenu de demander à un Groupe de travail électronique de réviser le document sur la base des nouvelles informations qui seront disponibles dans le futur pour distribution, observations à l'étape 3 et examen à la présente.<sup>42</sup>

125. Le Comité est convenu d'élaborer plus avant l'avant-projet de plan d'échantillonnage une fois qu'une limite maximale aurait été établie par le Comité et d'inclure les examens du projet d'échantillonnage pour les amandes, les noix du Brésil, les noisettes et les pistaches dans le document de travail sur les limites d'aflatoxines totales dans les fruits à coque transformés (voir point 13c de l'ordre du jour).

**Statut de l'avant-projet de plan d'échantillonnage pour la contamination par les aflatoxines dans les amandes, des noix du Brésil, les noisettes et les pistaches (N07-2004)**

126. Le Comité est convenu de maintenir l'avant-projet de plans d'échantillonnage à l'étape 4 en attendant les résultats du document de travail sur les limites maximales des aflatoxines dans les arbres à fruits à coque (voir Annexe XXI).

---

<sup>41</sup> CX/FAC 06/38/21; CX/FAC 06/38/21, Add.1 (observations à l'étape 3 soumis par le Brésil, le Canada et la Communauté européenne); CRD 5 (Rapport du Groupe de travail *ad hoc* sur les contaminants et les toxines dans les aliments); CRD 10 (observations de Cuba); CRD 11 (observations de l'Indonésie).

<sup>42</sup> ALINORM 05/28/12, par. 144.

**PROJET DE LIMITES MAXIMALES POUR LES AFLATOXINES TOTALES PRÉSENTES DANS LES AMANDES, NOISETTES ET PISTACHES NON TRANSFORMÉES ET AVANT-PROJET DE LIMITES MAXIMALES POUR LES AFLATOXINES TOTALES PRÉSENTES DANS LES AMANDES, NOISETTES ET PISTACHES TRANSFORMÉES (Point 13c de l'ordre du jour)<sup>43</sup>**

127. Le Comité a noté que lors de sa vingt-huitième session, la Commission du Codex Alimentarius avait adopté l'avant-projet de limite maximale de 15 µg/kg pour la teneur en aflatoxine totale présente dans les amandes, noisettes, et pistaches non transformées à l'étape 5 et l'avait avancé à l'étape 6.<sup>44</sup> Il a été en outre rappelé qu'à sa trente-septième session, le Comité a décidé de distribuer pour observations à l'étape 3, l'avant-projet de limite maximale de 15 µg/kg pour les aflatoxines totales dans les amandes, noisettes et pistaches transformées et avait créé un Groupe de travail électronique pour préparer un document de travail proposant une limite maximale pour les teneurs en aflatoxines dans les amandes, les noisettes et les pistaches transformées, étayée par une justification appropriée, pour distribution, observations et examen à la présente session.<sup>45</sup>

128. Un certain nombre de délégations ont suggéré qu'une concentration de 8µg/kg pour les aflatoxines totales dans les amandes, noisettes et pistaches transformées pourrait être renvoyée pour examen. Le Comité a eu une discussion sur la limite maximale à fixer et a reconnu le besoin existant d'informations supplémentaires sur les risques pour la santé à différents taux d'aflatoxines et sur la distribution des aflatoxines entre les lots. A la lumière des conclusions de l'évaluation du JECFA, il a été estimé qu'il existait peu de chances que des différences significatives, en ce qui concerne les dangers sur la santé dans une population normale, dérivent des limites maximales entre 10 et 20 µg/kg pour l'aflatoxine totale dans les noix au sol, le maïs et leurs produits; un certain nombre de pays ont proposé une limite maximale de 15 µg/kg parce que cela était fiable et réalisable, tandis que d'autres étaient d'avis que l'application du *Code d'usages pour la Prévention et la réduction de l'Aflatoxine dans les arbres à fruits* récemment adopté, aurait contribué à une réduction des taux d'aflatoxines et permettrait d'accepter des limites maximales plus basses.

129. Le Comité a décidé d'établir un Groupe de travail électronique, présidé par la Commission européenne<sup>46</sup>, pour élargir le document de travail sur la limite d'aflatoxine dans les fruits à coques prêts à consommer, en examinant i) les données détaillées sur la distribution des aflatoxines entre les lots, ii) les risques pour la santé du consommateur des différents taux d'aflatoxine dans les fruits à coque prêts à consommer et iii) plan d'échantillonnage pour la contamination par les aflatoxines dans les amandes, les noix du Brésil, les noisettes et les pistaches, iv) les effets des Codes d'usage, et v) la terminologie de 'prêt à consommer' et de 'transformation ultérieure' pour distribution, observations et examen à la prochaine session. Le Groupe de travail électronique travaillera en anglais.

130. Le Comité est convenu de demander au JECFA de conduire une évaluation d'exposition diététique sur les arbres à fruits à coque (prêts à consommer), en particulier dans les amandes, les noisettes et les pistaches, les noix du Brésil, et l'impact sur l'exposition en prenant en compte les limites hypothétiques de 4, 8, 10 et 15 µg/kg, en mettant dans le contexte de l'exposition d'autres sources et les évaluations d'exposition antérieures sur le maïs et les noix au sol (voir par. 200).

---

<sup>43</sup> ALINORM 05/28/12, Annexe XXII; CL 2005/22-FAC (demande d'observations à l'étape 3); CL 2005/36-FAC (demande d'observations à l'étape 6); CX/FAC 06/38/22 (observations à l'étape 3 de l'Argentine, du Brésil et du Canada; observations à l'étape 6 du Canada); CX/FAC 06/28/23 (Document de travail avec des propositions pour une limite maximale pour les aflatoxines dans les amandes, noisettes et pistaches transformées); CRD 5 (Rapport du Groupe de travail *ad hoc* sur les Contaminants et les Toxines dans les aliments); CRD 10 (observations de Cuba); CRD 11 (observations de l'Indonésie); CRD 15 (observations de la Communauté européenne).

<sup>44</sup> ALINORM 05/28/41, par. 76 et Annexe VI.

<sup>45</sup> ALINORM 05/28/12, par. 141.

<sup>46</sup> Avec l'assistance du Brésil, de l'Iran, de l'Indonésie, de Sri Lanka, de la Turquie, du Royaume-Uni, des États-Unis (conduisant le plan d'échantillonnage), de l'OMS et de l'INC

131. Le Comité a clarifié le fait que les arbres à fruits à coque « transformés » et « non transformés » faisaient référence à « prêts à consommer » et les noix « pour transformation ultérieure », respectivement, et est convenu de modifier la terminologie en conséquence. Le comité a estimé qu'il était important de montrer une progression dans l'attente de données ultérieures sur l'impact des limites alternées et par conséquent a renvoyé un avant-projet de limite maximale de 8 µg/kg pour l'aflatoxine totale pour les amandes, les noisettes et les pistaches, prêtes à consommer. La délégation d'Iran a exprimé sa réserve sur cette décision et a donné sa préférence à une limite maximale de 10 µg/kg pour l'aflatoxine totale pour les amandes, les noisettes et les pistaches, prêtes à consommer parce qu'on avait décidé qu'il était nécessaire d'attendre les résultats de l'évaluation du JECFA.

**Statut du projet et de l'avant-projet de limites maximales pour les aflatoxines présentes dans les amandes, noisettes, et pistaches non transformées et transformées**

132. Le Comité a souscrit aux catégories rebaptisées des arbres à fruits à coques (amandes, noisettes et pistaches) et de maintenir à l'étape 7 la limite maximale de 15 µg/kg pour les aflatoxines totales dans les arbres à fruits à coque pour transformation ultérieure et d'avancer à l'étape 5 l'avant-projet de limite maximale de 8µg/kg pour les aflatoxines totales dans les arbres à fruits à coques prêts à consommer (voir Annexe XXII). Il est convenu que le travail sur cette matière serait achevé en 2008.

**DOCUMENT DE TRAVAIL SUR LA CONTAMINATION DES NOIX DU BRÉSIL PAR LES AFLATOXINES (Point 13d de l'ordre du jour)<sup>47</sup>**

133. Le Comité a rappelé qu'à sa trente-septième session il a été convenu de poursuivre le travail sur la contamination des noix du Brésil par l'aflatoxine vu que de nouvelles données détaillées sont devenues disponibles. Le Comité avait établi un Groupe de travail électronique pour préparer un document de travail révisé pour examen à la présente session.<sup>48</sup>

134. Le Comité a adopté les recommandations du Groupe de travail *ad hoc* sur les contaminants et les toxines dans les aliments de rétablir un Groupe de travail électronique, présidé par le Brésil<sup>49</sup>, pour réviser le document de travail pour distribution et observations et examen à la prochaine session du Comité en vue des données additionnelles sur l'occurrence de l'aflatoxine dans les noix du Brésil et en particulier sur la contribution de la portion de la coque sur la teneur en aflatoxine vu que les limites maximales s'appliquent à la partie comestible. Il est convenu que le Groupe de travail électronique travaillerait en anglais seulement.

135. Le Comité est également convenu que la discussion relative au plan d'échantillonnage pour les noix du Brésil devrait être effectuée en tant que partie de la discussion en cours sur un plan d'échantillonnage pour l'aflatoxine dans les arbres à fruits à coque (voir point 13b) et que, de préférence, un plan d'échantillonnage devrait être développé pour tous les arbres à fruit à coque, à moins que les données aient indiqué la nécessité d'un plan séparé.

136. Le Comité a décidé qu'il n'était pas approprié de discuter d'une éventuelle limite maximale pour l'aflatoxine dans les noix du Brésil lors de sa présente réunion.

---

<sup>47</sup> CX/FAC 06/38/24; CRD 5 (Rapport du Groupe de travail *ad hoc* sur les contaminants et les toxines dans les aliments); CRD 10 (observations de Cuba); CRD 11 (observations de l'Indonésie); CRD 18 (observations de la Communauté européenne).

<sup>48</sup> ALINORM 05/28/12, paragraphes 146-147.

<sup>49</sup> Avec l'assistance du Royaume-Uni, des États-Unis et d'INC.

**DOCUMENT DE TRAVAIL SUR LE DEOXYNIVALENOL (DON) (Point 13 e de l'ordre du jour)<sup>50</sup>**

137. Le Comité a rappelé que lors de sa trente-septième session, il a été décidé d'établir un Groupe de travail électronique pour rédiger un document de travail présentant des données pertinentes détaillées, y compris sur l'occurrence du déoxynivalénol et sur les effets de la transformation sur les teneurs en DON, pour examen à la présente session.<sup>51</sup>

138. Le Comité est convenu d'approuver la recommandation du Groupe de travail *ad hoc* sur les contaminants et les toxines dans les aliments à savoir de rétablir le Groupe de travail électronique<sup>52</sup> présidé par les États-Unis afin de réviser et de mettre à jour le document de travail sur le DON avec : davantage de données issues de régions pour lesquelles des données sur les teneurs en DON sont manquantes ou inadéquates ; données additionnelles, particulièrement sur les teneurs en Don dans le maïs ; informations sur l'effet des variations saisonnières sur les teneurs ; et informations sur l'effet de la transformation sur les teneurs en DON dans les denrées alimentaires. En outre, il a été recommandé que des indications détaillées sur les informations qui pourraient devenir disponibles dans un futur proche, y compris sur la programmation, soient également fournies afin de faciliter la possibilité pour le JECFA de programmer une évaluation sur le DON. Le Groupe de travail électronique mènera son travail en anglais.

**DOCUMENT DE TRAVAIL SUR LA LIMITE MAXIMALE D'OCRATOXINE A DANS LE VIN (Point 13f de l'ordre du jour)<sup>53</sup>**

139. Le Comité a rappelé qu'à sa trente-septième session, il avait été convenu de créer un Groupe de travail électronique chargé de rédiger un document de travail sur la limite maximale d'ochratoxine A dans le vin pour examen à la présente session.<sup>54</sup>

140. Le Comité a fait sienne la recommandation du Groupe de travail spécial sur les contaminants et les toxines dans les aliments d'entreprendre une nouvelle activité sur l'élaboration d'un Code d'usages et de préciser que cette nouvelle activité se limitera uniquement au vin. Il est convenu que le Code devra inclure une déclaration spéciale limitant son application uniquement aux régions où des niveaux élevés d'ochratoxine A ont été détectés dans le vin. Il est aussi convenu que les limites maximales pour l'ochratoxine A dans le vin pourront faire l'objet d'un examen futur, sous réserve de la collecte des données sur les concentrations d'ochratoxine dans le vin et de l'évaluation des conclusions tirées du Code d'usages.

141. Le Comité est convenu d'avancer le descriptif de projet portant sur l'élaboration d'un Code d'usages pour la prévention et le contrôle de la contamination du vin par l'ochratoxine A pour approbation par la Commission du Codex Alimentarius comme nouvelle activité du Comité (voir Annexe XXIII).

142. Après avoir confirmé sa volonté de collaboration, le Comité est convenu de confier à l'Office international de la vigne et du vin (OIV) la rédaction d'une première ébauche du Code d'usages. Il est ensuite convenu que, sous réserve de l'approbation de la Commission, l'avant-projet du Code d'usages sera distribué pour observations à l'étape 3 et examiné à la prochaine session du Comité.

---

<sup>50</sup> CX/FAC 06/38/25; CRD 10 (observations de Cuba); CRD 17 (observations de la Communauté européenne).

<sup>51</sup> ALINORM 05/28/12, par. 150.

<sup>52</sup> Avec l'assistance de l'Australie, la Belgique, le Canada, la Communauté européenne, la France, l'Allemagne, le Japon, les Pays-Bas, la République de Corée, le Royaume-Uni.

<sup>53</sup> CX/FAC 06/38/26; CRD 10 (observations de Cuba); CRD 15 (observations soumises par la Communauté européenne).

<sup>54</sup> ALINORM 05/28/12, par. 228.

**DOCUMENT DE TRAVAIL SUR LA CONTAMINATION DU CAFÉ ET DU CACAO PAR L'OCHRATOXINE A (Point 13g de l'ordre du jour)<sup>55</sup>**

143. Le Comité a rappelé qu'à sa trente-septième session, il avait été convenu de créer un Groupe de travail électronique chargé de l'élaboration d'un document de travail sur la contamination du café et du cacao par l'ochratoxine A, qui tient compte de l'évaluation du JECFA, des conclusions du projet coordonné par la FAO intitulé « Amélioration de la qualité du café grâce à la prévention du feutrage » et autre information pertinente, pour examen à la présente session.<sup>56</sup>

144. Tout en prenant note de la recommandation du Groupe de travail spécial sur les contaminants et les toxines d'élaborer deux documents de travail distincts sur la contamination du café et du cacao par l'ochratoxine A, une délégation a observé que ces produits, comparés à d'autres, apportent une faible contribution à la DHTP totale et s'est interrogée sur la nécessité d'entreprendre des travaux sur l'ochratoxine A dans le café compte tenu du travail considérable déjà réalisé par la FAO pour l'élaboration d'un Code de pratique. Il a aussi été noté que des évaluations d'exposition de risque récentes ont montré que le café et le vin contribuent largement à l'exposition à l'ochratoxine A dans la Communauté européenne et que les niveaux d'ochratoxine A dans le cacao étaient quelque peu préoccupants, et que cette information, accompagnée de celle recueillie par la FAO, pourrait servir de base à l'élaboration future de documents de travail.

145. Le Comité a fait sienne les recommandations du Groupe de travail spécial de créer deux groupes de travail électronique distincts, dirigés par le Brésil<sup>57</sup> et le Ghana<sup>58</sup>, chargés de préparer des documents de travail distincts sur l'ochratoxine A dans le café et l'ochratoxine A dans le cacao pour distribution, observations et examen à sa prochaine session, qui permettront de décider si l'élaboration des Codes de pratique étaient appropriées. Il a été convenu que les deux Groupes de travail électronique travailleraient uniquement l'anglais.

**CONTAMINANTS INDUSTRIELS ET ENVIRONNEMENTAUX PRESENTS DANS LES ALIMENTS (POINT 14 DE L'ORDRE DU JOUR)****PROJET DE CONCENTRATION MAXIMALE POUR LE PLOMB DANS LE POISSON (Point 14 a de l'ordre du jour)<sup>59</sup>**

146. Le Comité a rappelé qu'à sa trente-septième session, il a été convenu de maintenir le projet de concentration maximale de 0,2 mg/kg pour le plomb dans le poisson à l'étape 7 et de décider de la concentration à la présente session, en se fondant sur les informations contenues dans le document de travail rédigé par un Groupe de travail électronique, qui présenterait une compilation des informations nécessaires pour développer une limite maximale appropriée<sup>60</sup>.

---

<sup>55</sup> CX/FAC 06/38/27 (non présenté); CRD5 (Rapport du Groupe de travail spécial sur les contaminants et les toxines présentes dans les aliments); CRD16 (Document de travail sur l'ochratoxine A dans le café et le cacao préparé par Ghana).

<sup>56</sup> ALINORM 05/28/12, par. 230.

<sup>57</sup> Avec la collaboration du Canada, de la Communauté européenne, de la France, du Ghana, de l'Indonésie, de la Suisse, du Royaume-Uni et de l'Ouganda et IFT.

<sup>58</sup> Avec la collaboration du Brésil, de la Communauté européenne, de l'Indonésie, de la Suisse, du Royaume-Uni et des États-Unis.

<sup>59</sup> ALINORM 05/28/12, Annexe XXIII; CX/FAC 06/38/28 (Document de travail sur la limite maximale pour le plomb dans le poisson); CRD 11 (observations de l'Indonésie) CRD 19 (observations de la Communauté européenne et des Philippines).

<sup>60</sup> ALINORM 05/28/12, paragraphes 156-157.

147. La délégation des Philippines a brièvement introduit le document de travail et a souligné que :

- i) Les données analytiques relatives au plomb dans le poisson avaient montré que la plupart des poissons peut parvenir à une limite maximale de 0,2 mg/kg. et qu'il existe d'autres espèces qui réclament des limites maximales plus élevées de 0,4-0,5;
- ii) Le JECFA a mené une évaluation quantitative des risques particulièrement ciblée sur les nourrissons et les enfants et est arrivé à la conclusion que les niveaux de plomb actuellement trouvés dans les aliments auront des effets négligeables sur le développement neurocomportemental des nourrissons et des enfants;
- iii) les modifications de la limite maximale de 0,2 mg/kg à 0,5mg/kg auront qu'un effet infime sur la santé;
- iv) un problème commercial potentiel à une limite maximale de 0,2 mg/kg est apparue à cause d' "un taux de violation" potentiel de 7% pour le poisson dans le commerce utilisant la base de données sur les aliments de GEMS/OMS sur les concentrations de plomb dans le poisson; et v) à moins qu'un investissement important ait été fait dans un équipement cher, le plomb était difficile à détecter de façon précise et analysé à une concentration de 0.2 mg/kg.

148. L'inquiétude a été exprimée que les niveaux de plomb dans le sang étaient proches d'avoir ou avaient des doses induisant un effet néfaste dans certains groupes vulnérables, y compris celui des enfants, et qu'une concentration plus élevée que 0,2 mg/kg dans certaines espèces de poisson pourrait résulter en des effets nocifs pour la santé d'un tel groupe. Il a également été indiqué que l'analyse du plomb dans le poisson à une concentration de 0,2 mg/kg pourrait être effectuée en utilisant des méthodes validées par l'association des chimistes analytiques officiels (AOAC) qui pourraient aussi être utilisées par les pays en développement et que les données d'échantillonnage actuelles indiquaient que moins de 1% excédait 0,2 mg/kg et que par conséquent cette limite maximale était possible.

149. D'autres délégations ont exprimé leur inquiétude à propos du fait qu'une limite maximale de 0,2 mg/kg dans le poisson pourrait exclure certaines espèces de poisson du commerce et ont insisté sur leurs difficultés à atteindre la limite de quantification requise par cette limite maximale dans les laboratoires courants et ont proposé l'établissement d'une limite plus élevée pour certaines espèces de poissons.

150. Afin de faire quelques progrès, la suggestion a été faite de cibler la discussion sur les espèces de poisson qui ont un impact sur le commerce international des aliments et d'identifier les circonstances qui conduisent à ce que ces espèces atteignent et dépassent la limite proposée de 0,2 mg/kg.

151. En réponse à une suggestion selon laquelle le Comité pourrait considérer l'application d'une limite maximale de 0,2 mg/kg pour tous les poissons, et cela en combinaison avec des conseils fournis au consommateur pour la consommation d'espèce de poissons qui ne pourrait atteindre une limite de 0,2 mg/kg, le secrétariat du JECFA a signifié que le contribuant majeur à l'exposition au plomb n'était pas le poisson et que, par conséquent, il ne serait pas approprié de traiter cette question de la même manière que celle qui est appliquée aux questions concernant d'autres contaminants là où le poisson est la source principale de contributeur d'exposition tel que le méthylmercure.

152. Le Comité a rappelé que le débat à ce sujet a été à l'ordre du jour du Comité pendant plusieurs années et que différentes options ont été examinées, y compris des tentatives pour identifier et classer différentes catégories d'espèces auxquelles les limites maximales distinctes pourraient être assignées. Le Comité a examiné une proposition des Philippines d'une concentration maximale de 0,3 mg/kg et y voit une façon de faire quelque progrès sur ce travail. En raison de l'évaluation du JECFA, il a été convenu de présenter un projet de concentration maximale de 0,3 mg/kg dans le poisson. Les délégations de la Communauté européenne et des États-Unis ont émis des réserves à l'égard de cette décision.

### **Statut du projet de concentration maximale pour le plomb dans le poisson**

153. Le Comité est convenu de renvoyer le projet de limite maximale de 0,3 mg/kg pour le plomb dans le poisson à la vingt-neuvième session de la Commission du Codex Alimentarius pour adoption à l'étape 8 (voir Annexe XXIV).

**PROJET DE LIMITES MAXIMALES POUR LE CADMIUM (Point 14b de l'ordre du jour)<sup>61</sup>**

154. À sa vingt-huitième session, la Commission du Codex Alimentarius a adopté l'avant-projet de limites maximales de 0,4 mg/kg dans le riz poli, de 1,0 mg/kg dans les mollusques bivalves marins (à l'exception des huîtres et des coquilles Saint-Jacques) et de 1,0 mg/kg dans les céphalopodes (sans viscères) à l'étape 5 et l'a avancé à l'étape 6<sup>62</sup>.

***Projet de limite maximale pour le cadmium dans le riz poli***

155. La délégation japonaise a appuyé la limite maximale de cadmium de 0,4 mg/kg sur la base de la teneur naturelle élevée de cadmium contenu dans le sol de son pays, ainsi que dans d'autre pays, et a exprimé l'avis que le projet de limite maximale protégeait suffisamment la santé humaine sur la base de l'évaluation de l'exposition alimentaire réalisée par le JECFA à sa soixante-quatrième session qui a conclu que l'effet de limites maximales différentes sur l'ingestion globale de cadmium serait minimale et de l'évaluation de l'exposition conduite par le Japon. Cette limite maximale a été soutenue par un grand nombre de délégations, même si d'autres se sont montrés en faveur d'un niveau inférieur parce que le riz est un aliment de consommation courante chez les humains et que la teneur naturellement présente semble être une caractéristique régionale et n'affecte qu'un faible pourcentage du riz faisant l'objet d'un commerce international.

156. Le Comité a décidé d'avancer la limite maximale de 0,4 mg/kg et a pris note des réserves exprimées par les délégations de la Communauté européenne, de l'Égypte et de la Norvège à l'égard de cette décision.

***Projet de limite maximale pour le cadmium dans les mollusques***

157. Le Comité a examiné l'avant-projet de limite maximale pour le cadmium présent dans les mollusques. Certaines délégations se sont opposées à l'avant-projet de limites maximales de 1,0 mg/kg pour les mollusques bivalves marins (à l'exception des huîtres et des coquilles Saint-Jacques) et pour les céphalopodes (sans viscères) en raison de la présence naturelle de cadmium dans ces denrées dans leur pays.

158. Après discussion, le Comité est convenu de changer le projet de limite maximale pour les mollusques bivalves marins (à l'exception des huîtres et des coquilles Saint-Jacques) et pour les céphalopodes (sans viscères) à 2 mg/kg, pour adoption par la Commission. La délégation de la Communauté européenne a exprimé des réserves à l'égard de cette décision.

**État d'avancement du projet de limites maximales pour le cadmium**

159. Le Comité est convenu d'avancer le projet de limites maximales pour le cadmium dans le riz poli et dans les mollusques bivalves marins (à l'exception des huîtres et des coquilles Saint-Jacques) et les céphalopodes (sans viscères) pour adoption à l'étape 8 par la Commission du Codex Alimentarius à sa vingt-neuvième session (voir Annexe XXV).

---

<sup>61</sup> ALINORM 05/28/12, annexe XXIV; CL 2005/36-FAC (Demande d'observations à l'étape 6); CX/FAC 06/38/29 (Observations à l'étape 6 soumises par l'Australie, le Canada, le Costa Rica, le Japon et l'Afrique du Sud); CX/FAC 06/38/29, add.1 (Observations à l'étape 6 soumise par la Communauté européenne); CRD 10 (observations de Cuba); CRD 11 (observations de l'Indonésie); CRD 20 (observations de la Thaïlande).

<sup>62</sup> ALINORM 05/28/41, par. 77 et annexe VI.

**AVANT-PROJET DE CODE D'USAGES RELATIF A LA PREVENTION ET A LA REDUCTION DE LA CONTAMINATION DES PRODUITS DESTINES A L'ALIMENTATION HUMAINE ET ANIMALE PAR LES DIOXINES ET LES PCB DE TYPE DIOXINE (Point 14c de l'ordre du jour)<sup>63</sup>**

160. Le Comité a rappelé qu'à sa trente-septième session il est convenu de retourner l'avant-projet de Code d'usages relatif à la prévention et à la réduction de la contamination des produits destinés à l'alimentation humaine et animale par les dioxines et les PCB de type dioxine à l'étape 2 pour reformulation par un Groupe de travail électronique pour examen à la présente session.<sup>64</sup>

161. Le Comité a examiné le texte révisé par le Groupe de travail *ad hoc* sur les contaminants et les toxines dans les aliments, comme contenu dans le document de séance CRD 5, Annexe 5.

162. Une délégation a proposé le retrait de la référence aux Bonnes Pratiques de Laboratoire (GLP) issues du Code en accord avec les autres codes pour la prévention et la réduction des contaminants dans les aliments. Toutefois, la proposition n'a pas été soutenue en tant que méthodes d'analyse et les Bonnes pratiques de Laboratoire sont considérées comme étant très importantes dans les méthodes d'analyse pour les dioxines et les PCB de type dioxine.

163. Le Comité a confirmé que, tandis qu'une référence est faite dans le Code aux sources environnementales de Contamination, ce Code se focalise sur des mesures appliquées à la production de l'alimentation animale et de l'alimentation humaine, vu que ces aspects font partie du champ du Comité.

164. Le Comité a noté la Remarque faite par l'observateur d'IDF à savoir que les taux de dioxines et des PCB de type dioxine dans le lait proviennent essentiellement des sources environnementales, vu que le complément nutritif est uniquement une petite partie de la diète des vaches en lactation. Le Comité a noté que l'alimentation animale comprend tous les aliments consommés par les animaux mais est convenu de modifier la quatrième phrase du paragraphe 28 à lire comme "les mesures pour réduire les taux de dioxine et les PCB de type dioxine dans l'alimentation animale auraient un effet immédiat sur les taux de contaminant de l'alimentation d'origine animale provenant des animaux de ferme, y compris le poisson de ferme."

165. En réponse à d'autres inquiétudes soulevées par une délégation à savoir la difficulté pour les fermiers, en particulier dans les pays en développement d'effectuer des programmes de surveillance comme cela est décrit dans le paragraphe 66, le Comité tout en sachant que cela n'est pas obligatoire, est convenu de remplacer « fermiers, alimentation animale industrielle et fabricants d'alimentation par « opérateurs dans la chaîne de l'alimentation animale et de l'alimentation humaine dans la mesure du possible » dans la première phrase du paragraphe 58.

166. Le Comité est également convenu de faire les amendements suivants afin de rendre la description claire et est convenu de renvoyer l'avant-projet de Code à la vingt-neuvième Commission du Codex Alimentarius pour adoption.

- d'ajouter « conformément aux exigences nationales » au second point dans le paragraphe 30.
- de remplacer « lait » par « aliments d'origines animales » et « animaux en lactation » par « animaux » dans la deuxième phrase du paragraphe 32.

167. Le représentant de l'OMS a informé le Comité que les facteurs d'équivalence toxique mammaliens (TEFS) pour les dioxines et les PCB de type dioxine ont été récemment révisés. Le nouveau OMS-TEF sera publié bientôt et sera accessible à partir du Site Web du programme international sur la sécurité chimique de l'OMS et encouragera les pays à utiliser le nouveau OMS-TEF.

---

<sup>63</sup> CX/FAC 06/38/30; CX/FAC 06/38/30, Add.1 (observations à l'étape 3 du Canada, du Japon, des États-Unis et CEFS); CX/FAC 06/38/30, Add.2 (observations à l'étape 3 de la Communauté européenne); CRD 10 (observations de Cuba); CRD 11 (observations de l'Indonésie); CRD 20 (observation de la Thaïlande).

<sup>64</sup> ALINORM 05/28/12, par. 180.

168. En réponse à la forme interrogatoire du Comité du Codex sur les méthodes d'analyse et d'échantillonnage (CCMAS) sur la méthode d'analyse, le Comité a décidé de répondre au Comité du Codex sur les méthodes d'analyse et d'échantillonnage que le travail sur les méthodes d'analyse était nécessaire pour le dépistage de la présence de dioxine et de PCB de type dioxine dans l'alimentation animale et dans l'alimentation humaine, et éventuellement pour le développement de critères de performance pour le dépistage et les méthodes de confirmation.

**Statut de l'avant-projet du Code d'usages relatif à la prévention et à la réduction de la contamination des produits destinés à l'alimentation humaine et animale par les dioxines et les PCB de type dioxine.**

169. Le Comité est convenu de renvoyer l'avant-projet de Code d'usages pour adoption à l'étape 5/8 avec l'omission de l'étape 6 et 7 (voir Annexe XXVI).

**AVANT-PROJET DE CODE D'USAGES POUR LA DIMINUTION DES TENEURS EN CHLOROPROPANOLS LORS DE LA PRODUCTION DE PROTEINES VEGETALES HYDROLYSEES PAR HYDROLYSE ACIDE (PVHA) ET DE PRODUITS CONTENANT CE TYPE DE PROTEINES (N05-2005) (Point 14d de l'ordre de jour)<sup>65</sup>**

170. Le Comité a noté qu'à sa vingt-huitième session, la Commission du Codex Alimentarius a approuvé l'élaboration d'un Code d'usages pour la diminution des teneurs en chloropropanols lors de la production de protéines végétales hydrolysées par hydrolyse acide (PVHA) et de produits contenant ce type de protéines comme nouvelle activité du Comité (N05-2005)<sup>66</sup> et que, sous réserve de l'approbation de la Commission, le Comité était convenu, à sa trente-septième session, qu'un Groupe de travail électronique élaborerait un avant-projet de Code d'usages pour distribution, observations à l'étape 3 et nouvel examen à la présente session.<sup>67</sup>

171. Le Comité a signalé que la plupart des données concernant la diminution des teneurs en chloropropanols proviennent des laboratoires et que seule une information limitée était disponible sur la diminution des chloropropanols en milieu industriel. Il a également noté que les industries avaient soumis des données au JECFA et avaient contribué à ces travaux. L'observateur de l'HIPC a souligné les difficultés de l'industrie à fournir certaines données et à réaliser des essais à l'échelle industrielle, mais il a confirmé la volonté de l'industrie de continuer à contribuer à ces travaux. Certaines délégations ont expliqué que lors de la définition des mesures de réduction de la teneur en chloropropanols, les effets sur les propriétés organoleptiques doivent être pris en compte.

172. Le Comité a fait sienne la recommandation du Groupe de travail spécial sur les contaminants et les toxines d'encourager les organisations professionnelles et les gouvernements à fournir des données supplémentaires sur les mesures visant à réduire la teneur en chloropropanols dans les PVHA produites dans des conditions industrielles, en tenant compte, notamment, de celles qui respectent les propriétés organoleptiques.

---

<sup>65</sup> CX/FAC 06/38/31; CX/FAC 06/38/31, add.1 (Observations à l'étape 3 soumises par le Canada, la Communauté européenne et l'HIPC); CX/FAC 06/38/31, add.2 (Observations à l'étape 3 soumises par le Japon). CRD 5 (Rapport du Groupe de travail *ad hoc* sur les contaminants et les toxines dans les denrées alimentaires); CRD 10 (Observations soumises par Cuba); CRD 11 (Observations soumises par l'Indonésie); CRD 20 (Observations soumises par la Thaïlande).

<sup>66</sup> ALINORM 05/28/12, par. 93 et annexe VIII.

<sup>67</sup> ALINORM 05/28/12, par. 183.

173. Le Comité est également convenu de reconstituer le Groupe de travail électronique sous la présidence du Royaume-Uni<sup>68</sup>, qui révisera l'avant-projet sur la base des observations écrites soumises à la présente session, des arguments soulevés plus haut et de la conclusion de l'évaluation du soixante-septième JECFA. Lors de la révision du Code d'usages, le Groupe de travail électronique devra considérer la révision du titre de sorte à faire spécifiquement référence aux 3-MCPD, par suite de la co-occurrence des 3-MCPD et des autres chloropropanols. Le Groupe de travail électronique travaillera uniquement en anglais.

**État d'avancement de l'avant-projet du Code d'usages pour la diminution des teneurs en chloropropanols lors de la production de protéines végétales hydrolysées par hydrolyse acide (PVHA) et de produits contenant ce type de protéines (N05-2005)**

174. Le Comité est convenu de renvoyer le projet de Code d'usages à l'étape 2 pour révision par le Groupe de travail électronique, pour distribution, observations à l'étape 3 et examen à sa prochaine session.

**AVANT-PROJET DE CONCENTRATION MAXIMALE POUR LE 3-MCPD DANS LES CONDIMENTS LIQUIDES CONTENANT DES PROTEINES VEGETALES HYDROLYSEES PAR HYDROLYSE ACIDE (PVHA) (Point 14e de l'ordre du jour)<sup>69</sup>**

175. Le Comité a rappelé qu'à sa trente-septième session, après de longs débats sur différentes concentrations maximales et afin de dégager un consensus, il était convenu d'utiliser comme point de départ la limite maximale de 0,4mg/kg pour les 3-MCPD dans les condiments liquides contenant des PVHA (à l'exception de la sauce de soja obtenue par fermentation naturelle) et de créer un Groupe de travail électronique chargé de préparer un document de travail dans lequel les différents produits contenant des 3-MCPD seront définis et qui présentera des informations sur les autres produits contenant des 3-MCPD.<sup>70</sup>

176. Le Comité a fait sienne la recommandation du Groupe de travail spécial sur les contaminants et les toxines de reconstituer le Groupe de travail électronique, dirigé par le Royaume-Uni<sup>71</sup>, qui se chargera de mettre à jour le document de travail en tenant compte des résultats de l'évaluation par le JECFA et de tout autre information pertinente aux débats sur les concentrations maximales, pour distribution, observations et examen à sa prochaine session. Il a été convenu de réexaminer la concentration maximale proposée à la lumière du document révisé.

---

<sup>68</sup> Avec la collaboration du Canada, de la Communauté européenne, du Japon, de la Thaïlande, de la République de Corée, des États-Unis, de l'AIIBP, ICGMA, HIPC.

<sup>69</sup> ALINORM 05/28/12, annexe XXVIII.; CL 2005/22-FAC (Demande d'observations soumises à l'étape 3 sur l'avant-projet de concentrations maximales pour les 3-MCPD dans les condiments liquides contenant des PVHA); CX/FAC 06/38/32 (Observations soumises à l'étape 3 par le Brésil, le Canada, la Communauté européenne, le Mexique, les États-Unis, AIIBP/FAIBP, HIPC); CX/FAC 06/38/32 (Observations soumises à l'étape 3 par la Communauté européenne, le Japon et AIIBP/FAIBP); CX/FAC 06/38/33 (Document de travail sur les produits contenant des PVHA et les autres produits contenant des chloropropanols); CRD 10 (Observations soumises par Cuba); CRD 11 (Observations soumises par l'Indonésie); CRD 20 (Observations soumises par la Thaïlande).

<sup>70</sup> ALINORM 05/28/12, par. 189-190. CRD 5 (Rapport du Groupe de travail *ad hoc* sur les contaminants et les toxines dans les denrées alimentaires); CRD 10 (Observations soumises par Cuba); CRD 11 (Observations soumises par l'Indonésie); CRD 20 (Observations soumises par la Thaïlande).

<sup>71</sup> Avec la collaboration de l'Australie, du Canada, de la Chine, de la Communauté européenne, de l'Indonésie, du Japon, de la Pologne, de la République de Corée, de la Thaïlande, des États-Unis, AIIBP, ICGMA et HIPC.

**État d'avancement de l'avant-projet de concentration maximale pour le 3-MCPD dans les condiments liquides contenant des PVHA (N08-2004)**

177. Le Comité est convenu de maintenir l'avant-projet de concentration maximale à l'étape 4 (voir annexe XXVII).

**AVANT-PROJET DE LIMITES MAXIMALES POUR L'ÉTAÏN (Point 14f de l'ordre du jour)<sup>72</sup>**

178. Le Comité a rappelé qu'à sa trente-septième session il est convenu de distribuer l'avant-projet de limites maximales pour l'étain pour observations à l'étape 3 et pour examen ultérieur à la session actuelle.<sup>73</sup>

179. La délégation de la Communauté européenne soutenue par la Norvège a réitéré ses commentaires faits à la trente-septième session, en se référant à l'opinion du JECFA, que le tain peut provoquer des irritations gastriques chez certains individus lorsqu'il est présent dans des boissons au-dessus de 150 mg/kg et lorsqu'il est présent dans d'autres aliments en conserve au-dessus de 250 mg/kg et que les limites établies doivent être conformes aux conseils scientifiques pour protéger la sécurité du consommateur et, en particulier, ces individus qui peuvent être sensibles au tain. Il a été proposé que la limite maximale devrait être de 200 mg/kg dans les aliments en conserve autres que les boissons et de 100mg/kg dans les boissons en conserve parce que les données ont montré que ces limites sont facilement réalisables et que, en outre, la mise en place des mesures telles qu'elles sont exposées dans le Code d'usages pour la prévention et la réduction de la contamination par l'étain inorganique des aliments en conserve devraient réduire davantage ces limites.

180. De nombreuses délégations ont soutenu l'avant-projet de limites maximales pour l'étain de 250 mg/kg dans les aliments en conserve autres que les boissons et de 150mg/kg dans les boissons en conserve, vu que ces limites étaient conformes à l'objectif du Codex à savoir de protéger la santé du consommateur et de faciliter le commerce international. Certaines délégations ont exprimé l'avis que les effets soudains et réversibles d'irritation gastrique chez certains individus n'étaient pas suffisamment sévères pour justifier la réduction plus avant des limites et que des limites plus basses n'étaient pas possibles. En outre, les effets fonctionnels importants de l'étain, avec le respect des caractéristiques organoleptiques et la durée de conservation des produits en conserve ont été indiqués.

181. Le secrétariat du JECFA a signifié que la soixante-quatrième réunion a conclu que le tain inorganique à des concentrations plus élevées que 150mg/kg dans les boissons en conserve peuvent produire des effets subis d'irritation gastrique chez certains individus. Par conséquent, la limite proposée de 150mg/kg dans les boissons en conserve est compatible avec l'évaluation de la sécurité.

182. Le Comité est convenu de maintenir les limites maximales pour l'étain de 150mg/kg dans les boissons en conserve et de 250 mg/kg pour les aliments en conserve autres que les boissons. La Communauté européenne a exprimé sa réserve à l'égard de cette décision.

**Statut de l'avant-projet de limites maximales pour l'étain**

183. Le Comité est convenu de renvoyer l'avant-projet de limites maximales à la vingt-neuvième session de la Commission du Codex Alimentarius pour adoption à l'étape 5 (voir Annexe XXVIII). Il est convenu que le travail sur cette question sera achevé en 2007/2008.

---

<sup>72</sup> ALINORM 05/28/12, Annexe XXIV; CL 2005/22-FAC (demande d'observations à l'étape 3); CX/FAC 06/38/34 (observations à l'étape 3 par l'Argentine, le Brésil et le Canada); CX/FAC 06/38/34, Add.1 (observations à l'étape 3 par la Communauté européenne, ICGMA et IFU); CRD 10 (observations de Cuba); CRD 11 (observations de l'Indonésie); CRD 20 (observations de la Thaïlande).

<sup>73</sup> ALINORM 05/28/12, par. 163.

**DOCUMENT DE TRAVAIL SUR L'ACRYLAMIDE (Point 14g de l'ordre du jour)<sup>74</sup>**

184. Le Comité a rappelé qu'à sa trente-septième session, il était convenu de créer un Groupe de travail chargé de réviser le présent document de travail, en tenant compte de l'évaluation de l'acrylamide effectuée par le JECFA à sa soixante-quatrième session; des stratégies nationales de réduction; du rôle des transformateurs d'aliments, des restaurants et services annexes et des consommateurs. Par ailleurs, le Comité était convenu que le document de travail devrait également présenter, dans ses grandes lignes, un Code d'usages et un descriptif de projet relatif à la mise en œuvre d'une nouvelle activité sur l'élaboration du Code d'usages pour distribution, observations et examen à la présente session.<sup>75</sup>

185. Le Comité a fait sienne la recommandation du Groupe de travail spécial sur les contaminants et les toxines d'avancer le descriptif de projet relatif à l'élaboration du Code d'usages pour la réduction de l'acrylamide présente dans les aliments pour approbation comme nouvelle activité par la Commission (voir annexe XXIX). Le Comité est convenu que, sous réserve de l'approbation de la Commission, un Groupe de travail électronique<sup>76</sup> dirigé par les États-Unis et le Royaume-Uni et dont le travail s'effectuera uniquement en anglais, élaborera le projet initial de Code d'usages pour distribution et observations à l'étape 3 et examen à la prochaine session du Comité. Par ailleurs, il a été reconnu que des données sont nécessaires concernant les concentrations d'acrylamide dans les pays en développement, notamment pour les aliments de production nationale.

**DOCUMENT DE TRAVAIL SUR LA CONTAMINATION DES DENRÉES ALIMENTAIRES PAR LES HYDROCARBURES AROMATIQUES POLYCYCLIQUES (HAP) (Point 14 h de l'ordre du jour)<sup>77</sup>**

186. Le Comité a rappelé qu'à sa trente-septième session, il était convenu de créer un Groupe de travail chargé de réviser le présent document de travail, en accordant une attention particulière à la dernière évaluation effectuée par le JECFA et de définir les grandes lignes d'un Code d'usages, en donnant notamment des avis de nature générale sur les pratiques susceptibles d'entraîner de fortes concentrations de HAP dans les aliments, et un descriptif de projet relatif à la mise en œuvre d'une nouvelle activité portant sur l'élaboration du Code d'usages, pour distribution, observations et examen à la présente session.<sup>78</sup>

187. Le Comité a fait sienne les recommandations du Groupe de travail spécial d'entreprendre une nouvelle activité portant sur l'élaboration d'un Code d'usages pour la réduction de la contamination des aliments par les HAP et de limiter son champ d'application aux procédés de fumage et de séchage direct.

---

<sup>74</sup> CX/FAC 06/38/35; CX/FAC 06/38/35, add.1 (Observations soumises par la Communauté européenne, le Japon, l'OMS et ICGMA).CRD 5 (rapport du Groupe de travail *ad hoc* sur les contaminants et les toxines dans les aliments) CRD 10 (observations de Cuba); CRD 11 (observations de l'Indonésie);

<sup>75</sup> ALINORM 05/28/12, par. 194 et 196;

<sup>76</sup> Avec la collaboration du Canada, de la Chine, du Danemark, de la Communauté européenne, de l'Allemagne, de l'Indonésie, du Japon, des Pays-Bas, de la République de Corée, de la Suède, de la Thaïlande, de l'OMS, de CIAA, ICGMA, IFT, INC

<sup>77</sup> CX/FAC 06/38/36; CX/FAC 06/38/36, add.1 (Observations soumises par l'Australie, le Canada et les États-Unis); CX/FAC 06/38/36, add.2 (Observations soumises par la Communauté européenne), CRD 5 (Rapport du Groupe de travail spécial sur les contaminants et les toxines dans les aliments), CRD 10 (observations soumises par Cuba),CRD 11 (Observations soumises par l'Indonésie) et CRD 21 (observations soumises par la République de Corée).

<sup>78</sup> ALINORM 05/28/12, par. 199-200.

188. Le Comité est convenu d'avancer le descriptif de projet relatif à l'élaboration d'un Code d'usages pour approbation comme activité nouvelle par la Commission du Codex Alimentarius à sa vingt-neuvième session (voir annexe XXX). Il est convenu, sous réserve de l'approbation de la Commission, qu'un Groupe de travail électronique dirigé par le Danemark<sup>79</sup> élaborerait le projet initial pour distribution, observations à l'étape 3 et nouvel examen à sa prochaine session. Le Groupe de travail électronique travaillera uniquement en anglais.

**DOCUMENT DE TRAVAIL SUR LES LIMITES INDICATIVES POUR LE METHYLMERCURE DANS LE POISSON (Point 14i de l'ordre de jour)<sup>80</sup>**

189. Le Comité a rappelé qu'à sa trente-septième session, il était convenu de créer un Groupe de travail chargé de réviser le présent document de travail pour traiter les points suivants: méthodes d'analyse du méthylmercure; élaboration du mandat d'une consultation d'experts sur les risques et les bénéfices liés à la consommation de poisson; et élaboration d'une éventuelle demande adressée au JECFA.<sup>81</sup>

190. Le Comité a examiné les difficultés à établir une liste des poissons prédateurs à l'échelle mondiale. Il a reconnu la prédominance du méthylmercure sur le mercure total dans la plupart des espèces halieutiques, bien que certaines délégations aient signalé que le rapport entre le méthylmercure et le mercure total dans les coquillages risquent d'être inférieur à celui des poissons à nageoires.

191. En prenant note des questions soulevées par la FAO et l'OMS concernant les données disponibles et l'insuffisance des ressources, le Comité est convenu de faire sienne la recommandation du Groupe de travail spécial sur les contaminants et les toxines dans les denrées alimentaires de transmettre une demande à la Commission dans le but d'organiser une consultation d'experts FAO/OMS sur les risques sanitaires liés au méthylmercure et aux dioxines et PCB de type dioxine dans le poisson et sur les bénéfices sanitaires liés à la consommation de poisson, dont le mandat sera le suivant:

Évaluations des risques sanitaires liés à la consommation de poisson et autres fruits de mer:

- Identifier et étudier les contaminants posant un risque éventuel qui sont présents dans le poisson (méthylmercure et dioxines et PCB de type dioxine).
- Décrire le profil de la contamination par les différents contaminants dans les espèces de poissons concernées comme les poissons prédateurs, les poissons gras, etc.
- Identifier les groupes de population vulnérables qui risquent de subir une exposition plus grande que le consommateur moyen (par ex., les nouveaux-nés, les femmes enceintes, les gros consommateurs).
- Indiquer aux différents pays les moyens d'identifier les régions dans lesquelles les populations sont davantage susceptibles d'être exposées à des niveaux élevés de contaminants en raison de leur comportement nutritionnel différent ou de la contamination locale.

Évaluation des bénéfices sanitaires liés à la consommation de poisson et autres fruits de mer:

- Examiner et étudier l'information attestant des facteurs nutritionnels bénéfiques liés à la consommation de poisson (par ex., source de protéines et de substances nutritives indispensables comme la vitamine D, l'iode et les acides gras omega-3).

<sup>79</sup> Avec la collaboration de l'Australie, de la Belgique, de Cuba, de la Communauté européenne, du Ghana, de l'Inde, du Japon, de la Thaïlande, des Philippines, de la Pologne, de l'Espagne, du Royaume-Uni et de l'IFT et l'INC.

<sup>80</sup> CX/FAC 06/38/37; CX/FAC 06/38/37, add.1 (non présenté).

<sup>81</sup> ALINORM 05/28/12, par. 203.

Comparaison entre les risques sanitaires et les bénéfices sanitaires liés à la consommation de poisson et autres fruits de mer:

- Élaborer une méthodologie et identifier les données nécessaires à l'évaluation quantitative des risques et des bénéfices liés à la consommation de poisson et autres fruits de mer.
- Comparer les bénéfices nutritionnels avec les effets indésirables, y compris les incertitudes, en tenant compte de tous les groupes de population, et si possible en utilisant les comparaisons quantitatives des risques et des bénéfices sanitaires de la consommation de poisson et de fruits de mer pour l'homme.

192. Le Comité est également convenu de reporter la considération de la nécessité de réviser les limites indicatives pour le méthylmercure dans le poisson après avoir pris connaissance des conclusions de la consultation d'experts FAO/OMS demandée et d'appliquer dans l'intérim les limites indicatives Codex en vigueur.

193. Par ailleurs, il a été décidé de ne pas établir la liste des poissons prédateurs et de ne pas entreprendre la collecte des données sur les proportions de méthylmercure et de mercure total contenus dans les différentes espèces de poissons, mais de l'envisager à une date ultérieure en se concentrant particulièrement sur les différentes proportions contenues dans les coquillages.

194. Le Comité est également convenu de reporter la discussion sur les aspects de la communication du risque lié au méthylmercure après un examen général de la question par Codex qui permettra d'orienter le débat sur cette question. Dans ce contexte le Comité a noté la séance de travail qui avait été programmée pour le 27 avril 2006 en parallèle avec la session du Comité.

**AVANT-PROJET DE LIMITES INDICATIVES REVISEES POUR LES RADIONUCLEIDES DANS LES DENREES ALIMENTAIRES APPLICABLES DANS LE CONTEXTE DU COMMERCE INTERNATIONAL (Point 14j de l'ordre du jour)<sup>82</sup>**

195. A sa trente-septième session (avril 2005), le CCFAC a renvoyé<sup>83</sup> le projet de limites indicatives révisées pour les radionucléides dans les denrées alimentaires applicables dans le contexte du commerce international <sup>84</sup> à l'étape 2 pour révision par un Groupe de travail présidé par la Communauté européenne et l'AIEA pour distribution, observations à l'étape 3 et examen à sa trente-huitième session. Il a été convenu en outre que le Groupe de travail examinerait le texte de projet actuel dans sa totalité, en accordant une attention particulière à :

- Les révisions du champ d'application des limites indicatives afin de préciser qu'elles ne s'appliquent qu'aux situations associées aux accidents nucléaires ou aux événements radiologiques et non aux activités de contrôle courantes.
- La distinction entre des limites indicatives pour les catégories générales et pour les catégories d'aliments pour nourrissons.

---

<sup>82</sup> CX/FAC 06/38/38; CX/FAC 06/38/38-Add. 1 (observations soumises par le Canada, la Lituanie (éliminée de façon subséquente), les États-Unis et le Venezuela ; CRD 10 (observations de Cuba) ; CRD 22 (observations du Japon et UNEP).

<sup>83</sup> ALINORM 05/28/12, paragraphe 215

<sup>84</sup> ALINORM 04/27/12, Annexe XXII

196. Le représentant de AIEA a noté que le Groupe de travail *ad hoc*<sup>85</sup> sur l'avant-projet de limites indicatives révisées pour les radionucléides dans les denrées alimentaires applicables dans le contexte du commerce international s'est réuni au siège de l'AIEA à Vienne, en Autriche du 8 au 9 Septembre 2005. Comme demandé par la trente-septième session du CCFAC, le Groupe de travail a révisé et a atteint un consensus sur le texte de projet dans sa totalité, en accordant une attention particulière aux révisions sur le champ des directives pour clarifier le fait que les limites indicatives ne s'appliquent uniquement ne s'appliquent qu'aux situations associées aux accidents nucléaires ou aux événements radiologiques et non aux activités de contrôle courantes. et à la distinction entre des limites indicatives pour les catégories générales et pour les catégories d'aliments pour nourrissons. En atteignant ce consensus, Le Groupe de travail a également effectué des amendements supplémentaires importants au texte, y compris une révision du titre et du texte pour spécifier que les limites indicatives s'appliquent uniquement aux situations associées aux accidents nucléaires ou aux événements radiologiques (c'est-à-dire non aux activités de contrôle courantes).

197. Le Comité a souscrit à la suggestion d'ajouter une note de bas de page relative à <sup>35</sup>S (similaire au tritium) à lire de comme suit "Ceci représente la valeur pour le soufre combiné organique".

### **Statut de l'avant-projet de limites indicatives révisées pour les radionucléides dans les denrées alimentaires applicables dans le contexte du commerce international**

198. Le Comité est convenu de renvoyer le nouveau rebaptisé avant-projet de limites indicatives pour les radionucléides dans les denrées alimentaires contaminées suite à un accident nucléaire ou un événement radiologique pour l'emploi dans le commerce international (voir Annexe XXX) à la vingt-neuvième session de la Commission du Codex Alimentarius pour adoption à l'étape 5/8 (avec l'omission des étapes 6 et 7) et l'introduction dans la Norme générale du Codex pour les Contaminants et les toxines dans les aliments.

### **LISTE DES ADDITIFS ALIMENTAIRES, CONTAMINANTS ET SUBSTANCES TOXIQUES NATURELLEMENT PRÉSENTES À ÉVALUER EN PRIORITÉ PAR LE JECFA (Point 15 de l'ordre du jour)<sup>86</sup>**

199. À sa trente-septième session, le Comité était convenu de demander au Secrétariat du Codex de solliciter, en coordination avec le Secrétariat conjoint du JECFA, et dans le cadre d'une lettre circulaire, de nouvelles propositions d'ajouts ou d'amendements à la liste des priorités pour examen à la présente session.

#### ***Rapport du Groupe de travail sur la liste des priorités***

200. M. I. Pratt (Irlande), en tant que rapporteur, a présenté le rapport du Groupe de travail sur la liste des substances à évaluer en priorité par le JECFA. Le Comité a noté que le Groupe de travail, présidé par M. W. Tas (Pays-Bas) avait pris en considération les observations reçues en réponse à la lettre circulaire CL 2005/31-FAC, l'information fournie par le Comité de Codex sur le lait et les produits laitiers à sa septième session, la recommandation du Groupe de travail spécial sur la Norme (voir par. 73), et les recommandations du Groupe de travail spécial sur les contaminants (voir par. 130). M. Pratt a communiqué au Comité l'ordre du jour de la soixante-septième réunion du JECFA, qui comprend un grand nombre d'additifs alimentaires et de contaminants pour lesquels des demandes d'évaluation ont été présentées par le Comité à sa trente-septième session.

<sup>85</sup> Présidé par EC et AIEA, avec l'assistance de la Belgique, de la Finlande, de la France, de l'Allemagne, de la Suisse, du Royaume-Uni et des États-Unis

<sup>86</sup> CL 2005/31-FAC (Demande d'observations sur la Liste des additifs alimentaires, contaminants et substances toxiques d'origine naturelle à évaluer en priorité par le JECFA); CX/FAC 06/38/39 (Observations soumises par la Communauté européenne, la Suisse, les États-Unis et IFAC); CX/FAC 06/38/39, add. 1 (Observations soumises par NATCOL); CRD 7 (Rapport du Groupe de travail sur la liste des priorités); CRD 10 (Observations soumises par Cuba). CRD 23 (Observations soumises par le Danemark et la Communauté européenne).

201. Le Groupe de travail a recommandé que les composés suivants inscrits sur la liste des priorités et approuvés à la trente-septième session du Comité, soient maintenus sur la liste des priorités: arômes (environ 325), solution acidifiée de chlorite de sodium, carraghénane, Euchema transformée (PES), cyclotétraose, isoamylase issu de *Pseudomonas amyleroderamos*, sodium iron EDTA trihydrate

202. Le Groupe de travail est aussi convenu de proposer les ajouts suivants à la liste des priorités des additifs alimentaires: Carraghénane - sans risque pour les nourrissons de 0 à 6 mois (quand utilisé dans les préparations pour nourrissons); jaune sunset (révision de la norme pour inclure la limite pour le rouge soudan); ligninsulfonate; phytostérols, phytostanols et leurs esters; nisine (révision de la norme); lauric arginate éthyl ester; diphosphate trisodique (norme); phosphate monomagnésien (norme); extrait de paprika/oléorésine de paprika à utiliser comme colorant alimentaire; phospholipase A1 issu de *Fusarium venenatum* produit dans *Aspergillus oryzae*; asparaginase exprimée dans *Aspergillus oryzae*; sulfate de sodium aluminium; les colorants alimentaires curcumine, amarante, tartrazine, jaune sunset FCF, vert solide FCF et carmin (évaluation de l'exposition); tartrazine, jaune sunset FCF, amarante et vert solide FCF (évaluation du potentiel de réponse à l'hypersensibilité); et l'évaluation de l'exposition alimentaire aux sulfites contenus tous les aliments.

203. La délégation brésilienne a fait part de sa préoccupation à l'égard de l'inclusion des phytostérols, phytostanols and leurs esters à la liste des additifs alimentaires, compte tenu qu'ils respectent la définition d'un additif alimentaire et que leur emploi peut être celui d'ingrédient alimentaire, et non d'additif alimentaire. Le Secrétariat du JECFA a noté que le JECFA a dans le passé fait l'évaluation de substances pouvant être utilisées comme ingrédients alimentaires outre leurs utilisations comme additifs alimentaires. Le Comité est convenu que le Secrétariat du JECFA, en collaboration avec le Secrétariat du Codex, préparera pour la prochaine session du Comité un document de travail sur cette question pour inclusion éventuelle dans le Manuel de procédure de précisions supplémentaires sur le mandat du Comité concernant la portée des demandes d'avis scientifiques soumises au JECFA.

204. Afin de classer les nombreuses demandes d'évaluations soumises au JECFA par ordre de priorité, le Groupe de travail a recommandé d'accorder la plus haute priorité aux composés figurant sur la liste des priorités approuvées à la trente-septième session du Comité, mais dont l'évaluation n'a pas encore été prévue par le JECFA. Qui plus est, il a été recommandé que les deux enzymes soumises pour évaluation soient traitées en haute priorité et qu'elles soient évaluées en même temps que la demande d'évaluation en attente de l'isomylase. On a proposé d'ajouter la nouvelle demande concernant l'évaluation de la carraghénane pour son utilisation sans risque dans les préparations pour nourrisson à la demande déjà soumise d'évaluation de la sécurité des carraghénanes. Le Groupe de travail a également recommandé que la demande émanant du Comité du Codex sur le lait et les produits laitiers, concernant l'oléorésine paprika soit considérée comme hautement prioritaire.

205. Le Groupe de travail a recommandé de maintenir les contaminants et les toxines déoxynivalénol, ochratoxine A, patuline, et phénylhydrazines (y compris l'agaritine) sur la liste des priorités.

206. Le Groupe de travail a recommandé d'ajouter une question concernant le potentiel de toxicité du 3-acétyl et 15-acétyl déoxynivalénol à la demande déjà soumise pour l'évaluation du déoxynivalénol; et de demander l'évaluation de l'exposition aux aflatoxines totales due aux fruits à coque, y compris l'évaluation de l'impact de l'exposition aux limites hypothétiques de 4, 8, 10, 15 ppb. L'évaluation par le JECFA de l'exposition aux aflatoxines totales due aux figues sèches a aussi été recommandée, quand des données suffisantes seront disponibles.

207. Le Groupe de travail est convenu d'accorder aux demandes concernant l'ochratoxine A et les aflatoxines un degré de priorité plus élevé que les autres contaminants, conformément à la disponibilité des données qui a été signalée.

208. Le Comité a approuvé les recommandations concernant les ajouts et les amendements à la liste des additifs alimentaires, contaminants et substances toxiques naturellement présentes à évaluer en priorité par le JECFA, tels que présentés en annexe XXXII. Les substances devant être traitées avec la plus haute priorité sont indiquées en notes de bas de page.

209. Le Comité est convenu de demander au Secrétariat du Codex, en collaboration avec le Secrétariat du JECFA, de solliciter de nouvelles propositions d'ajouts et d'amendements à la liste des priorités pour examen à sa prochaine session par lettre circulaire distincte, qui contiendra aussi le questionnaire de soumission.

#### **AUTRES QUESTIONS ET TRAVAUX FUTURS (Point 16 de l'ordre du jour)**

##### **TRAVAUX FUTURS (Point 16 a) de l'ordre du jour)**

#### **DOCUMENT DE TRAVAIL SUR L'ÉLABORATION D'UNE LIMITE MAXIMALE POUR LES AFLATOXINES DANS LES FIGES SÈCHES<sup>87</sup>**

210. Le Comité a noté que ce point de l'ordre du jour a été ajouté à l'ordre du jour à la demande du gouvernement turc. En introduisant ce document, la délégation de la Turquie a expliqué que les contaminations par l'aflatoxine des figes sèches est devenue une question d'une importance croissante à cause de l'expansion de la production et des aires de consommation et a proposé que le Comité examine un nouveau travail sur l'élaboration d'une limite maximale pour les aflatoxines dans les figes sèches ainsi qu'un Code d'usages pour la prévention et la réduction de la contamination par l'aflatoxine dans les figes sèches.

211. Le Comité est convenu d'établir un Groupe de travail électronique, présidé par la Turquie<sup>88</sup>, qui travaillerait en anglais seulement, pour réviser le document et introduire des informations supplémentaires et des données sur l'occurrence des aflatoxines dans les figes sèches et pour mieux décrire les difficultés de commerce pour distribution, et examen à sa prochaine session. Le document de travail comprendrait aussi un cadre de Code d'usages pour la prévention et le contrôle de l'aflatoxine dans les figes sèches ainsi qu'un projet de document pour débiter un nouveau travail sur l'élaboration d'un Code d'usages.

212. Le Comité est également convenu de demander que les aflatoxines dans les figes sèches soient ajoutées à la liste prioritaire du JECFA jusqu'à ce que des données soient disponibles et que, en outre, une requête puisse être prise en compte dans un appel de données du JECFA.

#### **DESCRIPTEUR DES COMPLEMENTS ALIMENTAIRES DANS LE SYSTEME DE CLASSIFICATION DES DENREES ALIMENTAIRES DE LA NORME GENERALE POUR LES ADDITIFS ALIMENTAIRES<sup>89</sup>**

213. L'observateur de l'Alliance internationale des associations des compléments diététiques/alimentaires (IADSA) a demandé au Comité d'amender la catégorie d'aliments 13.6 "compléments alimentaires" du Système de catégorie alimentaire de la Norme Générale Codex pour les Additifs Alimentaires (NGAA) pour l'harmoniser au directives du Codex pour les compléments alimentaires en vitamines et minéraux (CAC/GL 55-2005).

214. Le Comité est convenu de demander à la vingt-neuvième session de la Commission du Codex Alimentarius de réviser la description de la catégorie d'aliments 13.6 de la NGAA « compléments alimentaires », comme indiqué dans l'Annexe XXXIII.

---

<sup>87</sup> CX/FAC 06/38/40

<sup>88</sup> Avec l'assistance de la France, la Grèce, la Communauté européenne, le Royaume-Uni, les États-Unis, l'OMS et INC.

<sup>89</sup> CRD 13 (observations par l'IADSA).

**REVISION DU SYSTEME DE CLASSIFICATION DES DENREES ALIMENTAIRES DE LA NGAA<sup>90</sup>**

215. En réponse à la requête de la délégation de l'Indonésie de réviser le système de classification des denrées alimentaires (FCS) de la NGAA, le Comité est convenu d'établir un Groupe de travail électronique présidé par l'Indonésie<sup>91</sup>, pour rédiger un document de travail et, conformément à la procédure établie à sa 36<sup>ème</sup> Session<sup>92</sup>, d'introduire un projet de document pour la révision du système de classification des denrées alimentaires de la NGAA (pour distribution et examen à sa prochaine session). Le Groupe de travail travaillerait seulement en anglais.

**DATE ET LIEU DE LA PROCHAINE SESSION (Point 17 de l'ordre du jour)**

216. Le Comité a noté que la date et le lieu de sa prochaine session seront soumis à la discussion de la 29<sup>ème</sup> Session de la Commission du Codex Alimentarius relative à la division du Comité du Codex sur les additifs alimentaires et des Contaminants et, comme approprié, à la discussion entre le Codex et les secrétariats des pays d'accueil désignés.

---

<sup>90</sup> CRD 11 (observations de l'Indonésie).

<sup>91</sup> Avec l'assistance de la Chine, du Japon, de la Corée, Sri Lanka, de la Thaïlande, de la Tunisie, et des États-Unis.

<sup>92</sup> ALINORM 04/27/12, par. 66.

## ÉTAT D'AVANCEMENT DES TRAVAUX

OBJET	ÉTAPE	SUITE À DONNER PAR:	RÉFÉRENCE (ALINORM 06/29/12)
Projet de révision du Préambule à la Norme générale Codex pour les additifs alimentaires	8	29 <sup>e</sup> session de la Commission du Codex Alimentarius (CCA)	Paragraphe 55 et Annexe V
Projet de limite maximale pour le plomb dans le poisson	8	29 <sup>e</sup> session de la CCA	Par. 153 et Annexe XXIV
Avant-Projet de limites maximales pour le cadmium dans le riz poli et dans les mollusques bivalves marins (à l'exception des huîtres et des coquilles Saint-Jacques) et dans les céphalopodes (viscères non compris)	8	29 <sup>e</sup> session de la CCA	Par. 159 et Annexe XXV
Projet et avant-projet de dispositions relatives aux additifs alimentaires de la Norme générale pour les additifs alimentaires (NGAA)	8 et 5/8	29 <sup>e</sup> session de la CCA	Par. 63 et 81 et Annexes VII et XI
Avant-projet d'amendements au Système international de numérotation des additifs alimentaires	5/8	29 <sup>e</sup> session de la CCA	Par. 104 et Annexe XVI
Spécifications relatives à l'identité et à la pureté des additifs alimentaires découlant de la soixante-cinquième session du JECFA	5/8	29 <sup>e</sup> session de la CCA	Par. 110 et Annexe XVII
Code d'usages pour la prévention et la réduction de la contamination des fruits à coque par les aflatoxines – Avant-projet d'annexe sur des mesures supplémentaires pour la prévention et la réduction de la contamination des noix du Brésil par les aflatoxines (N08-2005)	5/8	29 <sup>e</sup> session de la CCA	Par. 123 et Annexe XX
Avant-projet de Code d'usages pour la prévention et la réduction de la contamination des produits destinés à l'alimentation humaine et animale par les dioxines et les PCB de type dioxine	5/8	29 <sup>e</sup> session de la CCA	Par. 169 et Annexe XXVI
Avant-projet de limites indicatives révisées pour les radionucléides dans les denrées alimentaires applicables dans le contexte du commerce international	5/8	29 <sup>e</sup> session de la CCA	Par. 198 et Annexe XXXI
Norme générale Codex pour les contaminants et les toxines dans les denrées alimentaires, y compris le tableau I	Pour adoption	29 <sup>e</sup> session de la CCA	Par. 119 et Annexe XVIII
Révision de la description de la catégorie d'aliments 13.6 de la NGAA "compléments alimentaires"	Pour adoption	29 <sup>e</sup> session de la CCA	Par. 214 et Annexe XXXIII
Révision proposée de l'Appendice au Tableau 3 de la NGAA	Pour adoption	29 <sup>e</sup> session de la CCA	Par. 63 et Annexe VIII
Procédures proposées pour l'examen de l'entrée et la révision des dispositions relatives aux additifs alimentaires dans la Norme générale Codex pour les additifs alimentaires	Pour adoption	CCGP et CCA	Par. 60 et Annexe VI
Projet de limite maximale pour l'ochratoxine A dans le blé, l'orge et le seigle bruts	7	Prochaine session du Comité	ALINORM 04/27/12, par. 136 et Annexe XVII
Projet de concentration maximale pour les aflatoxines totales présentes dans les amandes, noisettes et pistaches, pour transformation ultérieure	7	Prochaine session du Comité	Par. 132 et Annexe XXII

OBJET	ÉTAPE	SUITE À DONNER PAR:	RÉFÉRENCE (ALINORM 06/29/12)
Projet et avant-projet de dispositions relatives aux additifs alimentaires de la Norme générale pour les additifs alimentaires	6 et 3	Secrétariat du Codex	Par. 81 et Annexe X
Avant-projet de révision des Noms de catégorie et du Système international de numérotation des additifs alimentaires – CAC/GL 36-2003 (N07-2005)	5	29 <sup>e</sup> session de la CCA	Par. 98 et Annexe XV
Avant-projet de concentration maximale pour les aflatoxines présentes dans les amandes, noisettes et pistaches, pour transformation ultérieure et “prêtes à consommer”	5	29 <sup>e</sup> session de la CCA	Par. 132 et Annexe XXII
Avant-projet de limites maximales pour l'étain dans les aliments en boîte (autres que les boissons) et dans les boissons en boîte	5	29 <sup>e</sup> session de la CCA	Par. 183 et Annexe XXVIII
Avant-projet de limites maximales pour le 3-MCPD dans les condiments liquides contenant des protéines végétales hydrolysées par hydrolyse acide (PVHA) (à l'exception de la sauce de soja obtenue par fermentation naturelle)	4	Prochaine session du Comité	Par. 177 et Annexe XXVII
Avant-projet de plan d'échantillonnage pour la contamination par les aflatoxines dans les amandes, les noix du Brésil, les noisettes et les pistaches (N07-2004)	4	Prochaine session du Comité	Par. 126 et Annexe XXI
Avant-projet du Code d'usages pour la diminution des teneurs en chloropropanols lors de la production de protéines végétales hydrolysées par hydrolyse acide (PVHA) et de produits contenant ce type de protéines (N09-2005)	2/3	Groupe de travail	Par. 174
Directives pour l'emploi d'aromatisants (nouvelle activité)	1/2/3	29 <sup>e</sup> session de la CCA	Par. 87 et Annexe XIV
Revision du Préambule de la Norme générale Codex pour les contaminants et les toxines dans les aliments (nouvelle activité)	1/2/3	29 <sup>e</sup> session de la CCA	Par. 119 et Annexe XIX
Code d'usages pour la prévention et la réduction de la contamination du vin par l'ochratoxine A (nouvelle activité)	1/2/3	29 <sup>e</sup> session de la CCA	Par. 140 et Annexe XXIII
Code d'usages pour la réduction de l'acrylamide présent dans les aliments (nouvelle activité)	1/2/3	29 <sup>e</sup> session de la CCA	Par. 185 et Annexe XXIX
Code d'usages pour la réduction de la contamination des aliments par les HAP issue de procédé de la fumaison et du séchage direct (nouvelle activité)	1/2/3	29 <sup>e</sup> session de la CCA	Par. 188 et Annexe XXX
Suppression de dispositions relatives à des additifs alimentaires de la Norme générale Codex pour les additifs alimentaires	---	29 <sup>e</sup> session de la CCA	Par. 63 et 81 et Annexes VII et XII
Texte qui remplace la liste des additifs alimentaires des normes Codex de produits (en relation bi-univoque avec les catégories d'aliments NGAA)	---	29 <sup>e</sup> session de la CCA	Par. 63 et Annexe IX
Interruption des travaux sur des projets et avant-projets de dispositions relatives à des additifs alimentaires de la NGAA	---	Secrétariat du Codex	Par. 81 et Annexe XIII

OBJET	ÉTAPE	SUITE À DONNER PAR:	RÉFÉRENCE (ALINORM 06/29/12)
Document de travail sur les impacts des révisions des dispositions relatives aux additifs alimentaires dans les catégories d'aliments correspondantes de la NGAA en relation co-univoque avec une norme de produits	---	Groupe de travail électronique	Par. 64
Document de travail sur les amendements au Manuel de procédure (modèle des normes de produits du Codex; relations entre les comités de produits et les comités s'occupant des questions générales; le mandat du comité)	---	Groupe de travail électronique	Par. 68
Document de travail pour information et pour soutenir la discussion au sujet de la NGAA	---	Secrétariat du Codex	Par. 72
Document de travail sur les directives et les principes régissant l'utilisation des auxiliaires technologiques	---	Groupe de travail électronique	Par. 92
Répertoire des auxiliaires technologiques (nouvelle mise à jour)	---	Nouvelle-Zélande	Par. 93
Document de travail pour information et support utile aux discussions sur la NGAA	---	Pays-Bas et Japon	Par. 116
Document de travail sur les limites maximales d'aflatoxines dans les amandes, les noisettes et les pistaches "prêtes à consommer"	---	Groupe de travail électronique	Par. 129
Document de travail sur la contamination des noix du Brésil par les aflatoxines	---	Groupe de travail électronique	Par. 134
Document de travail sur le déoxynivalénol (DON)	---	Groupe de travail électronique	Par. 138
Document de travail sur l'ochratoxine A dans le café	---	Groupe de travail électronique	Par. 145
Document de travail sur l'ochratoxine A dans le cacao	---	Groupe de travail électronique	Par. 145
Document de travail sur la contamination par les aflatoxines dans les figues sèches	---	Groupe de travail électronique	Par. 211
Document de travail sur la révision du système de classification des denrées alimentaires de la NGAA	---	Groupe de travail électronique	Par. 215
Rapport du Groupe de travail électronique sur la NGAA	---	Groupe de travail électronique	Par. 79
Liste des additifs alimentaires, des contaminants et des substances toxiques d'origine naturelle à évaluer en priorité par le JECFA	---	Secrétariat du Codex	Par. 229 et Annexe XXXII

**LIST OF PARTICIPANTS<sup>1</sup>**  
**LISTE DES PARTICIPANTS**  
**LISTA DE PARTICIPANTES**

Chairperson of the Session:

Président de la Session:

Presidente de la Reunión:

Mrs Annie de Veer  
 Deputy Director of Food Quality and Animal Health  
 Ministry of Agriculture, Nature  
 and Food Quality  
 P.O. Box 20401  
 2500 EK The Hague  
 The Netherlands  
 Tel.: + 31 70 378 5686  
 Fax: + 31 70 378 6141  
 E-mail: a.de.veer@minlnv.nl

**ANGOLA**

**Mr Miguel EUGIALIA**

Coordinator  
 Codex-Angola  
 Ministry of Agriculture  
 Luanda  
 Tel.: +222 33 1165  
 Fax.: +244 2 233724  
 E-mail: [secretariat\\_secret.codexl@yahoo.com.br](mailto:secretariat_secret.codexl@yahoo.com.br)

**Ms Maria de Fatima da Coneica MELO**

Coordinator  
 Codex-Angola  
 Ministry of Agriculture  
 Luanda  
 Tel.: +222 33 1165  
 Fax.: +244 2 233724  
 E-mail: [secretariat\\_secret.codexl@yahoo.com.br](mailto:secretariat_secret.codexl@yahoo.com.br)

**ARMENIA**

**Dr Karine GRIGORYAN**

Head Laboratory of Food  
 Yerevan State University  
 8 Charents street  
 375025 Yerevan  
 ARMENIA  
 Tel.: +374 10 552352  
 E-mail: [foodlab@inbox.ru](mailto:foodlab@inbox.ru)

**AUSTRALIA/AUSTRALIE**

**Dr Paul BRENT**

Section Manager  
 Food Standards Australia New Zealand  
 55 Blackall Street, Barton  
 Canberra ACT 2610  
 AUSTRALIA  
 Tel.: +61 2 6271 2279  
 Fax.: +61 2 6271 2278  
 E-mail: [paul.brent@foodstandards.gov.au](mailto:paul.brent@foodstandards.gov.au)

**Ms S. BATTEN**

Policy Officer  
 Australian Government Department of Agriculture,  
 Fisheries & Forestry  
 PO Box 858  
 Canberra ACT 2601  
 AUSTRALIA  
 Tel.: +61 2 6272 4674  
 Fax.: +61 2 6272 4367  
 E-mail: [sally.batten@daff.gov.au](mailto:sally.batten@daff.gov.au)

**Ms Gwendeline LEE**

Policy Officer  
 Australian Government Department of Agriculture,  
 Fisheries and Forestry  
 GPO Box 858  
 Canberra ACT 2601  
 AUSTRALIA  
 Tel.: +61 2 6272 4062  
 Fax.: +61 2 6272 5697  
 E-mail: [Gwendeline.Lee@daff.gov.au](mailto:Gwendeline.Lee@daff.gov.au)

<sup>1</sup> Participants are listed in alphabetical order, Heads of delegations are listed first

**AUSTRIA/AUTRICH****Mr Dieter JENEWEIN**

Coordinator  
Austrian Agency for Health and Food Safety  
Spargelfeldstrasse 191  
1220 Vienna  
AUSTRIA  
Tel.: +43 664 8398030  
Fax.: +43 5 0555 25802  
E-mail: [dieter.jenewein@ages.at](mailto:dieter.jenewein@ages.at)

**Dr Heribert HOLZER**

Austrian Agency for Health and Food Safety  
Beethovenstrasse 8  
8010 Graz  
AUSTRIA  
Tel.: +43 316 327588 303  
Fax.: +43 316 3257588 396  
E-mail: [heribert.holzer@ages.at](mailto:heribert.holzer@ages.at)

**Mr Philip LANDON**

General Secretariat of the Council of the EU  
Rue de la Loi 175  
B-1048 Brussels  
BELGIUM  
Tel.: +32 235 4966  
Fax.: +32 385 6198  
E-mail: [philip.landon@consilium.eu.int](mailto:philip.landon@consilium.eu.int)

**Dr Michael SULZNER**

Federal Ministry of Health  
Radetzkystrasse 2  
1130 Vienna  
AUSTRIA  
Tel.: + 43 1 71100 4793  
Fax.: + 43 1 7137 952  
E-mail: [michael.sulzner@bmgf.gv.at](mailto:michael.sulzner@bmgf.gv.at)

**BELGIUM/BELGIQUE/BÉLGICA****Dr Christine VINKX**

Expert additives and contaminants  
Federal Public Service Health  
Food Chain Safety and Environment  
Bloc II, 7th Floor  
Place Victor Horta 40 Box 10  
1060 Brussels  
BELGIUM  
Tel.: + 32 2 524 7359  
Fax.: + 32 2 524 7399  
E-mail: [Christine.Vinkx@health.fgov.be](mailto:Christine.Vinkx@health.fgov.be)

**Mrs Emmanuelle MOONS**

Engineer Expert  
FASFC  
WTCIII Bd. S. Bolivar 30  
1000 Brussels  
BELGIUM  
Tel.: +32 2 208 4737  
Fax.: +32 2 208 4743  
E-mail: [emmanuelle.moons@afsca.be](mailto:emmanuelle.moons@afsca.be)

**Mrs Leen RASSCHAERT**

Engineer – expert  
FASFC  
Boulevard Simon Bolivar 30  
1000 Brussels  
BELGIUM  
Tel.: +32 2 208 4736  
Fax.: +32 2 208 4743  
E-mail: [leen.rasschaert@favv.be](mailto:leen.rasschaert@favv.be)

**BRAZIL/BRÉSIL/BRASIL****Mrs Ligia L. SCHREINER**

Expert on Regulation  
National Health Surveillance Agency  
SEPN 511 BLOCO A EDIFICIO BITTAR II  
70750-541 Brasilia  
BRAZIL  
Tel.: +55 61 3448 6286  
Fax.: +55 61 3448 6274  
E-mail: [ligia.schreiner@anvisa.gov.br](mailto:ligia.schreiner@anvisa.gov.br)

**Ms Ester AGUIAR**

Veterinary Food Inspector  
Ministry Agriculture  
Esplanada dos Ministerios  
Bloco D, Anexo A sala 443  
70043-9001 (Brasilia)  
BRAZIL  
Tel.: +55 61 32182438  
Fax.: +55 61 32182727  
E-mail: [eaguiar@agricultura.gov.br](mailto:eaguiar@agricultura.gov.br)

**Ms Daniela ARQUETE**

Expert on Regulation  
National Health Surveillance Agency  
SEPN 511 - Bloco A - Edificio Bittar II  
CEP: 70.750-541 Brasilia  
BRAZIL  
Tel.: +55 61 3448 6284  
Fax.: +55 61 3448 6274  
E-mail: [daniela.arquete@anvisa.gov.br](mailto:daniela.arquete@anvisa.gov.br)

**Mr Luis BARACAL**

Regulatory Affairs Coordinator  
Food Industry Brazilian Association  
Regulatory Affairs  
Av. Invernada, S/N Portaria 6  
Centro Valinhos  
BRAZIL  
Tel.: +55 19 3869 9929  
Fax.: +55 19 3869 9979  
E-mail: [luis.baracal@unilever.com](mailto:luis.baracal@unilever.com)

**Mr Paulo GUIMARAES**

First Secretary  
Head of the Economic and Trade Sector  
Embassy of Brazil  
Mauritskade 19  
2514 HD Den Haag  
Tel.: +31 70 302 3968  
Fax.: +31 70 302 3950  
E-mail: [pguimaraes@brazilianembassy.nl](mailto:pguimaraes@brazilianembassy.nl)

**Mr Ricardo RASKI**

Food Inspector  
 Ministry of Agriculture  
 Esplanada dos Ministerios  
 Bloco D-Anexo B- Sala 346  
 70043-900 Brasilia  
 BRAZIL  
 Tel.: +55 61 3218 2627  
 E-mail: [ricardoraski@agricultura.gov.br](mailto:ricardoraski@agricultura.gov.br)

**Mr Rogério P. Da SILVA**

Coordainaton for Codex Alimentarius Matters Ministry  
 of Agriculture, Livestock and Food Supply  
 Esplanada dos Ministérios  
 Bloco "D", Edificio Sede, Sala 339  
 70043-900 Brasilia – DF  
 BRAZIL  
 Tel.: +55 61 3218 2834  
 Fax.: +55 61 3225 4738  
 E-mail: [rogeriops@agricultura.gov.br](mailto:rogeriops@agricultura.gov.br)

**Ms Maria Cecilia F. TOLEDO**

Professor  
 State University of Campinas  
 Faculty of Food Engineering  
 PO Box 6121  
 CEP 13083-862 Campinas SP  
 BRAZIL  
 Tel.: +5519 37882170  
 Fax.: +5519 37882170  
 E-mail: [macecil@fea.unicamp.br](mailto:macecil@fea.unicamp.br)

**Mr Milton C. de VASCONCELOS NETO**

Director  
 Sanitary Surveillance  
 Av. Afonso Pena, 2300, Fifth floor 503  
 30-130-007 Belo Horizonte  
 BRAZIL  
 Tel.: +55 31 2361 8779  
 Fax.: +55 61 3261 6125  
 E-mail: [miltonc@saude.mg.gov.br](mailto:miltonc@saude.mg.gov.br)

**CAMBODIA****Mr Sopha CHAN**

Deputy Director  
 Ministry of Industry, Mines and Energy  
 Norodom Boulevard 45  
 Phnom Penh  
 CAMBODIA  
 Tel.: +855 12 889 485  
 Fax.: +855 23 216 086  
 E-mail: [discinfo@camnet.com.kh](mailto:discinfo@camnet.com.kh)

**CAMEROON****Mr SAA**

Secretariat Général des Services du Premier Ministère  
 Yaounde  
 CAMEROON  
 Tel.: +237 761 4443  
 E-mail: [saa1150@yahoo.fr](mailto:saa1150@yahoo.fr)

**Mr Pierre AZANBOU**

Diplomat  
 Ministry of External Relations  
 Minrex-Yaounde  
 CAMEROON  
 Tel.: +237 981 1144  
 E-mail: [azanbou@yahoo.fr](mailto:azanbou@yahoo.fr)

**Mr Georges OKALA**

Sub-Director of Food and Nutrition  
 Ministry of Public Health  
 Yaounde  
 CAMEROON  
 Tel.: +237 775 8365  
 E-mail: [okalageorges@yahoo.fr](mailto:okalageorges@yahoo.fr)

**CANADA/CANADÁ****Mr John SALMINEN**

Chief  
 Bureau of Chemical Safety, Food Directorate Health  
 Products and Food Branch  
 Chemical Health Hazard Assessment Division  
 2201B1, 1 Ross Avenue  
 KIA 0K9 Ottawa, Ontario  
 CANADA  
 Tel.: +613 957 1700  
 Fax.: +613 990 1543  
 E-mail: [bcsc-bipc@hc-sc.gc.ca](mailto:bcsc-bipc@hc-sc.gc.ca)

**Dr Samuel BENREJEB**

Director  
 Bureau of Chemical Safety Health Canada  
 KIA 0K9 Ottawa  
 CANADA  
 Tel.: +613 957 0973  
 Fax.: +613 941 4775  
 E-mail: [bcsc-bipc@hc-sc.gc.ca](mailto:bcsc-bipc@hc-sc.gc.ca)

**Dr Kelly HISLOP**

Scientific Evaluator  
 Food Additives and Contaminants Section  
 Bureau of Chemical Safety, Food Directorate Health  
 Products and Food Branch  
 Chemical Health Hazard Assessment Division  
 2201B1, 1 Ross Avenue  
 KIA 0K9 Ottawa  
 CANADA  
 Tel.: +613 957 3835  
 Fax.: +613 990 1543  
 E-mail: [bcsc-bipc@hc-sc.gc.ca](mailto:bcsc-bipc@hc-sc.gc.ca)

**Dr Bruce H. LAUER**

Head, Food Additives and Contaminants Section  
 Bureau of Chemical Safety, Food Directorate Health  
 Products and Food Branch  
 Chemical Health Hazard Assessment Division  
 2201B1, 1 Ross Avenue  
 KIA 0K9 Ottawa  
 CANADA  
 Tel.: + 613 957 1696  
 Fax.: + 613 990 1543  
 E-mail: [bcsc-bipc@hc-sc.gc.ca](mailto:bcsc-bipc@hc-sc.gc.ca)

**CHILE/CHILI****Mrs Enedina LUCAS**

Instituto Salud Publica, Min Salud  
Av. Marathon 1000  
Santiago  
CHILE  
Tel.: +56 2 350 7477  
Fax.: +56 2 350 7589  
E-mail: [elucas@ispch.cl](mailto:elucas@ispch.cl)

**CHINA/CHINE****Dr Junshi CHEN**

Professor  
Chinese Centre for Disease Control and Prevention  
Nan Wei Road 29  
100050 Beijing  
CHINA  
Tel.: +86 10 8313 2922  
Fax.: +86 10 8313 2922  
E-mail: [jshchen@ilsichina.org](mailto:jshchen@ilsichina.org)

**Ms Dongmei DUAN**

Director  
Ministry of Health, Bureau of Health Supervision  
Xizhimenwai Nanlu 1  
Beijing  
CHINA  
Tel.: +8610 68792386  
Fax.: +8610 68792345  
E-mail: [dmduan@sina.com](mailto:dmduan@sina.com)

**Dr Yuk-yin HO**

Consultant  
Food and Environmental Hygiene Department,  
45F Queenway Government Offices, 66 Queensway  
HongKong  
CHINA  
Tel.: +852 2867 5600  
Fax.: +852 2526 8279  
E-mail: [yyho@feh.d.gov.hk](mailto:yyho@feh.d.gov.hk)

**Mr Erming JI**

Engineer  
Standardization Administration of PRC,  
Agriculture, Light Industry and Local Standardization  
Madian Donglu 9  
Beijing  
CHINA  
Tel.: +86 10 82262638  
Fax.: +86 10 82260687  
E-mail: [jiem@sac.gov.cn](mailto:jiem@sac.gov.cn)

**Mr Dr Ka-sing LEUNG**

Senior Chemist  
Food and Environmental Hygiene Department,  
HongKong SAR  
43/F, Queensway Government Offices, 66 Queensway  
HongKong  
CHINA  
Tel.: +852 28675022  
Fax.: +852 28933547  
E-mail: [ksleung@feh.d.gov.hk](mailto:ksleung@feh.d.gov.hk)

**Ms Jinglei LI**

Engineer  
SCCR, AQSIQ, China, SPS Enquiry Point  
Madian Donglu 9  
Beijing  
CHINA  
Tel.: +86 10 82262431  
Fax.: +86 10 82262449  
E-mail: [lijl@aqsiq.gov.cn](mailto:lijl@aqsiq.gov.cn)

**Prof. Dr Yongning WU**

Professor and Department Director  
Monitoring & Control for Contaminants  
National Institute of Nutrition and Food Safety Chinese  
Center for Disease Control and Prevention  
Nanwei Road 29  
100050 Beijing  
CHINA  
Tel.: +86 10 83132933  
Fax.: +86 10 83132933  
E-mail: [wuyun@public.bta.net.cn](mailto:wuyun@public.bta.net.cn)

**Mr Dr Jinjing ZHANG**

Deputy Director General  
State Food and Drug Administration  
Department of Food Safety Coordination  
A38, Beilishilu  
100810 Beijing  
CHINA  
Tel.: +86 10 8837 5679  
Fax.: +86 10 8837 5679  
E-mail: [jjzh26@yahoo.com](mailto:jjzh26@yahoo.com)

**COSTA RICA****Mr Moises BADILLA**

Food Technologist  
CACIA  
Del Cementerio de Guadalupe 300m, Este, 300 m, Sur  
y 25m  
Noreste, San José  
COSTA RICA  
Tel.: +506 234 1127  
Fax.: +506 234 6783  
E-mail: [mbadilla@cacia.org](mailto:mbadilla@cacia.org)

**CUBA****Mr Miguel Oscar GARCIA**

Researcher  
Ministerio de Salud Publica  
Institute of Nutrition and Food Hygiene  
10300 La Habana  
CUBA  
Tel.: +537 878 2880  
Fax.: +537 873 8313  
E-mail: [mogaroc@enet.cu](mailto:mogaroc@enet.cu)

**CZECH REPUBLIC/RÉPUBLIQUE  
TCHÉQUE/RÉPLUCIA CHECA****Mrs Marie CITKOVA**

Dipl. Ing.  
Ministry of Agriculture, Food Production and  
Legislation  
Tesnov 17  
1 Prague  
CZECH REPUBLIC  
Tel.: +420 221 812 609  
Fax.: +420 222 314 117  
E-mail: [citkova@mze.cz](mailto:citkova@mze.cz)

**DENMARK/DANEMARK/DINAMARCA****Mrs Bente FABECH**

M. Sc & Pharm.  
Danish Veterinary and Food Administration, Dept. of  
Food Safety  
Moerkhoej Bygade 19  
2860 Soeborg  
DENMARK  
Tel.: +45 33 95 61 95  
Fax.: +45 33 95 60 01  
E-mail: [bfa@fvst.dk](mailto:bfa@fvst.dk)

**Ms Birte JENSEN**

Scientific Advisor  
The Danish Veterinary and Food Administration,  
Division of Animal Welfare, Food Quality and  
Marketing Practices  
Morkhoj Bygade 19  
2860 Soborg  
DENMARK  
Tel.: +45 33 95 61 71  
Fax.: +45 33 95 62 89  
E-mail: [bxje@fvst.dk](mailto:bxje@fvst.dk)

**Mrs Inge MEYLAND**

Senior Scientific Adviser  
Danish Institute of Food and Veterinary Research  
Morkhoj Bygade 19  
DK 2860 Soborg  
DENMARK  
Tel.: +45.72 34 70 51  
Fax.: +45.72 34 70 01  
E-mail: [IME@DFVF.DK](mailto:IME@DFVF.DK)

**EGYPT/ÉGYPTE/EGIPTO****Prof. Aly H. RADY**

Chairman of Nuclear Research Centre  
Atomic Energy Authority  
3 Ahmed El Zomor Street, El Zohaar Dist,  
Nacr City  
11787 Cairo  
EGYPT  
Tel.: +202 4620810  
Fax.: +202 2876031  
E-mail: [alyrady@yahoo.com](mailto:alyrady@yahoo.com)

**Dr Amel ABO HAGER**

Head of Mycotoxins Lab  
Central Lab for Food & Feed  
Agricultural Research Center  
Ministry of Agriculture  
9, El Gamaa Street  
Giza  
EGYPT  
Tel.: +20 2 573 1989  
Fax.: +20 2 573 2280  
E-mail: [clff@intouch.com](mailto:clff@intouch.com)

**Dr Mona KHORSEED**

Researcher  
Central Laboratory of Residue analyses of Pesticides  
and Heavy Metals in Food  
Agricultural Research Center  
Ministry of Agriculture  
7 Nadi El Said Street, Dokki/Giza  
Cairo  
EGYPT  
Tel.: +202 760 1395  
Fax.: +202 76 11216  
E-mail: [monakhorshed1@hotmail.com](mailto:monakhorshed1@hotmail.com)

**Dr Said MANSOUR**

Agricultural Counsellor  
Embassy of Arab Republic of Egypt  
Via Salaria 267  
00199 Rome, Italy  
Tel.: +39 6 8548 956  
Fax.: +39 6 8542 603  
E-mail: [egypt@agrioffegypt.it](mailto:egypt@agrioffegypt.it)

**EL SALVADOR****Mr Ricardo HARRISON**

Assistant to Standard Department and Codex  
Alimentarius Contact Point  
National Council of Science and Technology  
Colonia Medica  
Avenida Dr Emilio Alvarez y Pasaje  
Dr Guillermo Rodriguez Pacas 51  
San Salvador  
EL SALVADOR  
Tel.: +503 2226 2800  
Fax.: +503 225 6255  
E-mail: [rharri@conacyt.gob.sv](mailto:rharri@conacyt.gob.sv)

**ESTONIA/ESTONIE****Ms Anneli TUVIKE**

Chief Specialist  
Ministry of Agriculture, Food and Veterinary  
Lai street 39/41  
15056 Tallinn  
ESTONIA  
Tel.: +372 625 6213  
Fax.: +372 625 6210  
E-mail: [anneli.tuvike@agri.ee](mailto:anneli.tuvike@agri.ee)

**Ms Maia RADIN**

Chief Specialist of the Food Surveillance Bureau  
 Ministry of Agriculture, Food and Veterinary  
 Department  
 Lai street 39/41  
 Tallinn  
 ESTONIA  
 Tel.: +372 625 6529  
 Fax.: +372 625 6210  
 E-mail: [maia@radin@agri.ee](mailto:maia@radin@agri.ee)

**EUROPEAN COMMUNITY/COMMUNAUTE  
 EUROPEENNE/COMUNIDAD EUROPEA**
**Mr Alain DEHOVE**

European Commission  
 Health and Consumer Protection DG  
 Rue Froissart 101 - 2/60  
 1049 BRUSSELS  
 BELGIUM  
 Tel.: +32 2 295 2538  
 Fax.: +32 2 299 8566  
 E-mail: [alain.dehove@cec.eu.int](mailto:alain.dehove@cec.eu.int)

**Ms Almut BITTERHOF**

European Commission  
 Health and Consumer Protection DG  
 Rue Froissart 101, 04/57  
 Brussel  
 BELGIUM  
 Tel.: +32 2 2986 758  
 E-mail: [almut.bitterhof@cec.eu.int](mailto:almut.bitterhof@cec.eu.int)

**Mr Wim DEBEUCKELAERE**

European Commission  
 Health and Consumer Protection DG Belliardstraat 232  
 Brussels  
 BELGIUM  
 Tel.: +32 2 298 50 95  
 Fax.: +32 2 29 91 856  
 E-mail: [wim.debeuckelaere@cec.eu.int](mailto:wim.debeuckelaere@cec.eu.int)

**Mr Michel HERZEELE**

European Commission  
 DG Energy and Transport  
 Bât J. Monnet-Plateau du Kirchberg, Office Eufo  
 04/4152  
 L-2920 Luxembourg  
 LUXEMBOURG  
 Tel.: +352 4301 36396  
 Fax.: +352 4301 36280  
 E-mail: [Michel.Herzeele@cec.eu.int](mailto:Michel.Herzeele@cec.eu.int)

**Mr Walther QUASIGROCH**

European Commission  
 Health and Consumer Protection DG  
 Rue Froissart 101 - 04/54  
 Brussel  
 BELGIUM  
 Tel.: +32 2 2996 715  
 E-mail: [walther.quasigroch@cec.eu.int](mailto:walther.quasigroch@cec.eu.int)

**Mrs Olga SOLOMON**

European Commission Health and Consumer  
 Health and Consumer Protection DG  
 Rue Belliard 232  
 1049 Brussels  
 BELGIUM  
 Tel.: +32 2 295 59 59  
 Fax.: +32 2 299 18 56  
 E-mail: [olga.solomon@cec.eu.int](mailto:olga.solomon@cec.eu.int)

**Mr Frans VERSTRAETE**

European Commission  
 Health and Consumer Protection DG  
 Rue Froissart 101 - 4/56  
 B-1049 Brussels  
 BELGIUM  
 Tel.: +32.2.295.6359  
 Fax.: +32.3.299.1856  
 E-mail: [frans.verstraete@cec.eu.int](mailto:frans.verstraete@cec.eu.int)

**Mr Mark WILLIS**

European Commission  
 Health and Consumer Protection DG  
 Belliardstraat 232  
 1040 Brussels  
 BELGIUM  
 Tel.: +32 2 2954585  
 Fax.: +32 2 2991856  
 E-mail: [mark.willis@cec.eu.int](mailto:mark.willis@cec.eu.int)

**FINLAND/FINLANDE/FINLANDIA****Ms Liisa RAJAKANGAS**

Senior Advisor  
 Ministry of Trade and Industry  
 PO Box 32  
 00023 Helsinki  
 FINLAND  
 Tel.: +358 9 1606 3730  
 Fax.: +358 9 1606 2670  
 E-mail: [liisa.rajakangas@evira.fi](mailto:liisa.rajakangas@evira.fi)

**Dr Anja HALLIKAINEN**

Senior Officer Food Control  
 National Food Agency  
 Mustialankatu 3  
 FI-00790 Helsinki  
 FINLAND  
 Tel.: +358 2077 2003  
 Fax.: +358 9 3931592  
 E-mail: [anja.hallikainen@nfa.fi](mailto:anja.hallikainen@nfa.fi)

**Mr Seppo HEISKANEN**

Director  
 Finnish Food and Drink Industries Federation  
 PO Box 115  
 00241 Helsinki  
 FINLAND  
 Tel.: +358 400 612329  
 Fax.: +358 9 1488 7201  
 E-mail: [seppo.heiskanen@etl.fi](mailto:seppo.heiskanen@etl.fi)

**Mr Esko NIEMI**

Head of Section  
 Customs Laboratory  
 Tekniikantie 13  
 02151 Espoo  
 FINLAND  
 Tel.: +358 20 4923 259  
 Fax.: +358 9 463 383  
 E-mail: [esko.niemi@tulli.fi](mailto:esko.niemi@tulli.fi)

**Ms Taina RAUTIO**

Senior Officer  
 National Food Agency  
 PO Box 28  
 00581 Helsinki  
 FINLAND  
 Tel.: +358.9.3931 569  
 Fax.: +358.9.3931 592  
 E-mail: [taina.rautio@evira.fi](mailto:taina.rautio@evira.fi)

**Ms Harriet WALLIN**

Director  
 Health Protection Unit  
 National Food Agency  
 Mustialankatu 3  
 FI-00790 Helsinki  
 FINLAND  
 Tel.: +358 2077 2003  
 Fax.: +358 9 3931 593  
 E-mail: [harriet.wallin@evira.fi](mailto:harriet.wallin@evira.fi)

**FRANCE/FRANCIA****Mrs Paule ESCARGUEIL**

Inspecteur Principal  
 MINEFI  
 DGCCRF  
 Boulevard Vincent Auriol 59  
 75703 Paris Cedex 13  
 FRANCE  
 Tel.: +33 1 4497 3205  
 Fax.: +33 1 4497 2486  
 E-mail: [paule.escargueil@dgccrf.finances.gouv.fr](mailto:paule.escargueil@dgccrf.finances.gouv.fr)

**Mr Pascal AUDEBERT**

CCP France  
 SGAE  
 Boulevard Diderot 2  
 75572 Cedex 12, Paris  
 FRANCE  
 Tel.: +33 1 44 87 16 03  
 Fax.: +33 1 44 87 1604  
 E-mail: [sgci-codex-fr@sgci.gouv.fr](mailto:sgci-codex-fr@sgci.gouv.fr)

**Mrs Nelly DELFAUT**

Chargee de Mission  
 ATLA  
 Technical questions, regulations, scientific matters  
 Rue de Chateaudun 42  
 75314 Paris Cedex 09  
 FRANCE  
 Tel.: +33 1 49 70 72 72  
 Fax.: +33 1 42 80 63 62  
 E-mail: [trs@atla.asso.fr](mailto:trs@atla.asso.fr)

**Mrs Patricia DILLMAN**

Inspector/Food Engineer  
 Ministry of Economy and Finances  
 DGCCRF  
 Bd Vincent Auriol 59  
 75703 Paris Cedex 13  
 FRANCE  
 Tel.: +33 1 44 97 32 09  
 Fax.: +33 1 44 97 24 86  
 E-mail: [patricia.dillmann@dgccrf.finances.gouv.fr](mailto:patricia.dillmann@dgccrf.finances.gouv.fr)

**Mme. Charlotte GRASTILLEUR**

Ministry of Agriculture  
 Department of Food  
 Rue de Vaugirard 251  
 75732 Paris Cedex 15  
 FRANCE  
 Tel.: +33 1 49 555007  
 Fax.: +33 1 49 555948  
 E-mail: [charlotte.grastilleur@agriculture.gouv.fr](mailto:charlotte.grastilleur@agriculture.gouv.fr)

**Mrs Nadine JOSIEN**

Regulatory Affairs  
 Roquette Freres  
 62080 Lestrem Cedex  
 FRANCE  
 Tel.: +33 3 21 63 37 47  
 Fax.: +33 3 21 63 38 50  
 E-mail: [nadine.josien@roquette.com](mailto:nadine.josien@roquette.com)

**Mr Herve LAFFORGUE**

Food Safety Manager  
 Groupe Danone  
 Centre for Food Safety Center  
 Route Departementale 128  
 92163 Palaiseau Cedex  
 FRANCE  
 Tel.: +33 1 6935 7465  
 Fax.: +33 16935 76.97  
 E-mail: [herve.lafforque@danone.com](mailto:herve.lafforque@danone.com)

**Mr Jean-Charles LEBLANC**

Head of the Quantitative Risk Assessment Team  
 AFSSA/DERNS  
 94701 Maisons Alfort  
 FRANCE  
 Tel.: +33 1 4977 1332  
 Fax.: +33 1 4977 3892  
 E-mail: [jleblanc@inapg.inra.fr](mailto:jleblanc@inapg.inra.fr)

**GERMANY/ALLEMAGNE/ALEMANIA****Mr Hermann BREI**

Regierungsdirektor  
 Federal Ministry of Food, Agriculture  
 and Consumer Protection  
 Rochusstrasse 1  
 53123 Bonn  
 GERMANY  
 Tel.: +49.228 529 4655  
 Fax.: +49.228.529 4965  
 E-mail: [hermann.brei@bmvvel.bund.de](mailto:hermann.brei@bmvvel.bund.de)

**Dr Gerd FRICKE**

Head of Division  
 Ministry of Consumer Protection  
 Rochusstrasse 1  
 53123 Bonn  
 GERMANY  
 Tel.: +49 0 228 529 3677  
 Fax.: +49 0 228 529 4943  
 E-mail: [Gerd.Fricke@bmvvel.bund.de](mailto:Gerd.Fricke@bmvvel.bund.de)

**Dr Angela GÖBEL**

Scientific Officer  
 Federal Office for Consumer Protection and Food  
 Safety  
 Taubenstrasse 42/43  
 10117 Berlin  
 GERMANY  
 Tel.: +49 1888 413 3313  
 Fax.: +49 1888 413 3044  
 E-mail: [angela.goebel@bvl.bund.de](mailto:angela.goebel@bvl.bund.de)

**Dr Ralph KOMBAL**

Member  
 Federal Ministry of Food, Agriculture  
 and Consumer Protection  
 Rochusstrasse 1  
 53123 Bonn  
 GERMANY  
 Tel.: +49 228 529 4362  
 Fax.: +49 228 529 4943  
 E-mail: [ralph.kombal@bmelv.bund.de](mailto:ralph.kombal@bmelv.bund.de)

**Dr Hans-Henning LANDFERMANN**

Federal Ministry for the Environment, Nature  
 Conservation and Nuclear Safety  
 Division RS II2  
 PO Box 120629  
 53048 Bonn  
 GERMANY  
 Tel.: +49 1888 305 2921  
 Fax.: +49 1888 305 3967

**Dr Rolph LANGLAIS**

SRA Consultancy  
 Am Oberen Werth 25  
 40489 Dusseldorf  
 GERMANY  
 Tel.: +49 0 211 403754  
 Fax.: +49 0 211 6558027  
 E-mail: [langlais.SRA@T-Online.de](mailto:langlais.SRA@T-Online.de)

**Mr Dr Michael PACKERT**

Südzucker AG Mannheim/Ochsenfurt  
 Gottlieb-Daimler Strasse 12  
 D-68165 Mannheim  
 GERMANY  
 Tel.: +49.621 421573  
 Fax.: +49.621 421574  
 E-mail: [michael.packert@suedzucker.de](mailto:michael.packert@suedzucker.de)

**Ms Regina RAGUSE**

Federal Ministry for the Environment, Nature  
 Conservation and Nuclear Safety  
 Division RS II2  
 PO Box 120629  
 53048 Bonn  
 GERMANY  
 Tel.: +49 1888 305 2921  
 Fax.: +49 1888 305 3967

**Dr Heino ROSNER**

Scientific Officer  
 Federal Ministry for the Environment,  
 Nature Conservation and Nuclear Safety  
 Division RS II2  
 PO Box 120629  
 53048 Bonn  
 GERMANY  
 Tel.: +49 3641 424 575  
 Fax.: +49 1888 305 3967  
 E-mail: [heino.rosner@tiscali.de](mailto:heino.rosner@tiscali.de)

**Mrs Anke SENTKO**

Advisor  
 Sentko Consult GmbH  
 Strasslerweg 13  
 77830 Buhlertal  
 GERMANY  
 Tel.: +49 7223 7768  
 Fax.: +49 7223 74528  
 E-mail: [sentko@t-online.de](mailto:sentko@t-online.de)

**GHANA****Mr Kwamina VAN ESS**

Deputy Chief Executive (Food Division)  
 Food & Drugs Board, Food section  
 PO Box CT 2783  
 Cantonments, Accra  
 GHANA  
 Tel.: +233 21 910761  
 Fax.: +233 21 660389  
 E-mail: [fdb@ghana.com](mailto:fdb@ghana.com)

**Dr Jemmy TAKRAMA**

Senior Research Officer  
 Cocoa Research Institute of Ghana  
 Physiology and Biochemistry, Postbox 8  
 Tafo-Akim  
 GHANA  
 Tel.: +233 243 847 913  
 E-mail: [jtakrama@yahoo.com](mailto:jtakrama@yahoo.com)

**GREECE/GRÉCE/GRECIA****Dr Dimitra KARDASSI**

Head of Office  
Hellenic Food Authority,  
Directorate of Laboratory Control  
124 Kifissias Ave. & 2 Latridou str Gr 11526  
Athens  
GREECE  
Tel.: +30 210 6971592  
Fax.: +30 210 6971501  
E-mail: [dkardassi@efet.gr](mailto:dkardassi@efet.gr)

**Dr Panagiotis PAPAGEORGIOU**

Agronomist  
Ministry of Rural Development and Food  
Directorate of Processing  
Standardization and Quality Control  
Acharnon Str. 2  
Athens  
GREECE  
Tel.: +30 210 2124345  
Fax.: +30 210 212 4316  
E-mail: [ax2u051@minagric.gr](mailto:ax2u051@minagric.gr)

**HUNGARY/HONGRIE/HUNGRÍA****Dr Judit SOHAR**

Head of Department of Food Additives and  
Contaminants  
National Institute for Food Safety and Nutrition  
PO Box 52  
1476 Budapest  
HUNGARY  
Tel.: +36 1 215 52 93  
Fax.: +36 1 215 1545  
E-mail: [soharpe@oeti.antsz.hu](mailto:soharpe@oeti.antsz.hu)

**Dr Karolyne SZERDAHELYI**

Senior Officer  
Ministry of Agriculture and Regional Development  
Kossuth tir 9-11  
1055 Budapest  
HUNGARY  
Tel.: +36 1 301 4110  
Fax.: +36 1 301 4808  
E-mail: [tanya.szerdahelyi@fvm.hu](mailto:tanya.szerdahelyi@fvm.hu)

**INDIA/INDE****Mr Aditya Kumar JAIN**

Deputy Manager  
National Dairy Development Board  
Anand – 388 001  
INDIA  
Tel.: +91 2692 226256  
Fax.: +91 2692 260157  
E-mail: [aditya@nddb.coop](mailto:aditya@nddb.coop)

**INDONESIA/INDONÉSIE****Ir. Sri Irawati SUSALIT**

Director for Food Standardization  
National Agency for Drugs and Food Control  
JI Percetakan Negara 23  
Gedung F.  
10560 Jakarta  
INDONESIA  
Tel.: +62 21 42875584  
Fax.: +62 21 42875780  
E-mail: [iras48@yahoo.com](mailto:iras48@yahoo.com)

**Mr Ruli F. RUSLI**

Economic Section  
Indonesian Embassy  
Tobaias Asserlaan 8  
2517 KC Den Haag,  
THE NETHERLANDS  
Tel.: +31 70 3643331

**Dr SUNARYA**

Deputy for Standards Application and Accreditation  
National Standardization Agency of Indonesia  
Manggala Wanabakti Block IV  
4th Floor JI Jend. Gatot Subroto  
Senayan  
10270 Jakarta  
INDONESIA  
Tel.: +62 21 5747043  
Fax.: +62 21 5747045  
E-mail: [bsn@bsn.or.id](mailto:bsn@bsn.or.id)

**Dr SUPRIYADI**

Universitas Gadjah Mada  
Jurusan Teknologi Pangan dan Hasil Pertanian  
JL Sosio Yustisia 1  
Bulaksumur – Yogyakarta  
INDONESIA  
Tel.: +274 549650  
E-mail: [suprif248@ugm.ac.id](mailto:suprif248@ugm.ac.id)

**Mr Rizal WIRAKARA**

Third Secretary  
Indonesian Embassy  
Tobias Asserlaan 8  
2517 KC Den Haag, The Netherlands  
Tel.: +31 70 3108 117  
Fax.: +31 70 364 3331  
E-mail: [rizal@diplomats.com](mailto:rizal@diplomats.com)

**IRAN (ISLAMIC REPUBLIC OF)****Dr Ebrahim NOROOZIAN**

Head of Iranian Delegation  
Shahid Bahonar University  
PO Box 76175-133  
Kerman  
IRAN  
Tel.: +98 341 3222033  
Fax.: +98 341 3222033  
E-mail: [e\\_noroozian@mail.uk.ac.ir](mailto:e_noroozian@mail.uk.ac.ir)

**Mr Navid ARJMAND**

Chamber of Commerce Representative  
Iran Chamber of Commerce Kerman  
Pistachio Industrial Affairs  
PO Box 384  
Kerman  
IRAN  
Tel.: +98 341 2442 835  
Fax.: +98 341 2453 629  
E-mail: [arjmand\\_n@hotmail.com](mailto:arjmand_n@hotmail.com)

**Mrs Mansooreh MAZAHERY**

Senior Expert of Mycotoxins  
Institute of Standard and Industrial Research of Iran  
PO BOX 31585 163  
Karaj  
IRAN  
Tel.: +98 261 280 3870  
Fax.: +98 261 280 3870  
E-mail: [man2r2001@yahoo.com](mailto:man2r2001@yahoo.com)

**Mr Azam o sadat MESHKANI**

Directing Manager  
72, Shaghayegh Street, Abdollahzadeh Street  
Keshararz Boulevard  
Tehran  
IRAN  
Tel.: +98 921 317 5235  
Fax.: +98 21 889 66518  
E-mail: [ameshkani@yahoo.com](mailto:ameshkani@yahoo.com)

**Mr Amir PILEHVARI**

Expert of Food Industries & Agricultural Products for  
Export  
Iran Trade Promotion Organization  
PO Box 1148  
Tadjrish, Tehran  
IRAN  
Tel.: +98 21 220 14329  
Fax.: +98 21 220 41530  
E-mail: [pilevari@tpo.ir](mailto:pilevari@tpo.ir)

**IRELAND/IRLANDE/IRLANDA****Dr Iona PRATT**

Chief Specialist in Toxicology  
Food Safety Authority of Ireland  
Abbey Court  
Lr. Abbey Street 1  
Dublin  
IRELAND  
Tel.: + 353 1 817 1355  
Fax.: +353 1 817 1301  
E-mail: [ipratt@fsai.ie](mailto:ipratt@fsai.ie)

**ITALY/ITALIE/ITALIA****Mr Brunella LO TURCO**

Ministry of Agriculture  
Via XX Settembre 20  
00187 Roma  
ITALY  
Tel.: +39 64 880273  
Fax.: +39 64 880273  
E-mail: [qtc6@politicheagricole.it](mailto:qtc6@politicheagricole.it)

**JAPAN/JAPON/JAPÓN****Mr Tamaki FUSHIMI**

Head of Delegation  
Director, Standards and Evaluation Division  
Department of Food Safety  
Ministry of Health, Labour and Welfare  
1-2-2 Kasumigaseki, Chiyoda-ku  
Tokyo 100 8916  
JAPAN  
Tel.: +81 3 3595 2341  
Fax.: +81 3 3501 4868  
E-mail: [fushimi-tamaki@mhlw.go.jp/codexj@mhlw.go.jp](mailto:fushimi-tamaki@mhlw.go.jp/codexj@mhlw.go.jp)

**Dr Yukiko YAMADA**

Alternatie  
Director, Food Safety and Consumer Policy Division  
Food Safety and Consumer Affairs Bureau  
Ministry of Agriculture, Forestry and Fisheries  
1-2-1 Kasumigaseki, Chiyoda-ku  
Tokyo 100 8950  
JAPAN  
Tel.: +81 3 3507 5716  
Fax.: +81 3 3507 0389  
E-mail: [yukiko\\_yamada@nm.maff.go.jp](mailto:yukiko_yamada@nm.maff.go.jp)

**Mr Tomotaka AKIMOTO**

Official  
Food Safety Commission  
Prudential Tower 6F, 2-13-10 Nagatacho, Chiyoda-ku  
Tokyo 100-8989  
JAPAN  
Tel.: +81 3 5251 9162  
Fax.: +81 3 3591 2236  
E-mail: [tomotaka.akimoto@cao.go.jp](mailto:tomotaka.akimoto@cao.go.jp)

**Mr Kenji ASAKURA**

Coordinator Risk and Crisis Management  
Bureau of Food Safety and Consumer Affairs  
Ministry of Agriculture Forestry and Fisheries  
1-2-1 Kasumigasekim, Chiyoda-ku  
Tokyo 100-8950  
JAPAN  
Tel.: +81.3.3502 5716  
Fax.: +81.3.3502 0389  
E-mail: [kenji\\_asakura@nm.maff.go.jp](mailto:kenji_asakura@nm.maff.go.jp)

**Mr Tomokazu HASHIGUCHI**

Senior Researcher  
National Research Institute of Brewing  
Alcoholic Beverages Science Division  
3-7-1 Kagamiyama, Higashihiroshima  
Hiroshima 739-0046  
JAPAN  
Tel.: +81 82 420 0814  
Fax.: +81 82 420 0804  
E-mail: [hashiguchi@nrib.go.jp](mailto:hashiguchi@nrib.go.jp)

**Dr Shimmo HAYASHI**

Technical Advisor  
Japan Food Hygiene Association  
2-6-1 Jinguumae, Shibuya-ku  
Tokyo 150-0001  
JAPAN  
Tel.: +81 3 3403 2111  
Fax.: +81 3 3478 0059  
E-mail: [shinmo-hayashi@saneigenffi.co.jp](mailto:shinmo-hayashi@saneigenffi.co.jp)

**Mr Tadashi HIRAKAWA**

Technical Advisor  
Japan Food Hygiene Association  
2-6-1 Jinguumae, Shibuya-ku  
Tokyo 150-0001  
JAPAN  
Tel.: +81 3 3403 2111  
Fax.: +81 3 3478 0059  
E-mail: [ta-hirakawa@jafa.gr.jp](mailto:ta-hirakawa@jafa.gr.jp)

**Ms Reiko INUI**

Official  
Food Safety Commission Secretariat  
2-13-10 Nagatacho, Chiyoda-ku  
Tokyo 100-8989  
JAPAN  
Tel.: +81 3 5251 9144  
Fax.: +81 3 3591 2236  
E-mail: [reiko.inui@cao.go.jp](mailto:reiko.inui@cao.go.jp)

**Mr Shigeru KATAYAMA**

Director  
Plant Products Safety Division  
Food Safety and Consumer Affairs Bureau  
Ministry of Agriculture, Forestry and Fisheries  
1-2-1, Kasumigaseki, Chiyoda-ku  
Tokyo 100-8950  
JAPAN  
Tel.: +81 3 3501 3767  
Fax.: +81 3 3580 8592  
E-mail: [shigeru\\_katayama@nm.maff.go.jp](mailto:shigeru_katayama@nm.maff.go.jp)

**Mr Daisuke KOGA**

Deputy Director  
Standards and Evaluation Division  
Department of Food Safety  
Ministry of Health, Labour and Welfare  
1-2-1 Kasumigaseki, Chiyoda-ku  
Tokyo 100-8916  
JAPAN  
Tel.: +81 3 3595 2341  
Fax.: +81 3 3501 4868  
E-mail: [koga-daisuke@mhlw.go.jp/  
codexj@mhlw.go.jp](mailto:koga-daisuke@mhlw.go.jp/codexj@mhlw.go.jp)

**Dr Terumasa MATSUOKA**

Deputy Director  
Standards and Evaluation Division  
Department of Food Safety  
Ministry of Health, Labour and Welfare  
1-2-2 Kasumigaseki, Chiyoda-ku  
Tokyo 100-8916  
JAPAN  
Tel.: +81 3 3595 2341  
Fax.: +81 3 3501 4868  
E-mail: [matsuoka-terumasa@mhlw.go.jp/  
codexj@mhlw.go.jp](mailto:matsuoka-terumasa@mhlw.go.jp/codexj@mhlw.go.jp)

**Ms Rieko MIYATA**

Staff  
Food Safety and Consumer Policy Division  
Food Safety and Consumer Affairs Bureau  
Ministry of Agriculture, Forestry and Fisheries  
1-2-1 Kasumigaseki, Chiyoda-ku  
Tokyo 100-8950  
JAPAN  
Tel.: +81 3 5512 2291  
Fax.: +81 3 3597 0329  
E-mail: [rieko\\_miyata@nm.maff.go.jp](mailto:rieko_miyata@nm.maff.go.jp)

**Mr Hajime MOTOMURA**

Technical Officer,  
Analysis and Brewing Technology  
Taxation Department  
National Tax Agency  
3-1-1 Kasumigaseki, Chiyoda-ku  
Tokyo 100-8978  
JAPAN  
Tel.: +81 3 3581 0180  
Fax.: +81 3 3581 4747  
E-mail: [hajime.motomura@nta.go.jp](mailto:hajime.motomura@nta.go.jp)

**Mr Kenichi NAGANO**

Technical Adviser  
Japan Food Hygiene Association  
2-6-1 Jinguumae, Shibuya-ku  
Tokyo 150-0001  
JAPAN  
Tel.: +81 3 3403 2111  
Fax.: +81 3 3478 0059  
E-mail: [jffma-nagano@nifty.com](mailto:jffma-nagano@nifty.com)

**Ms Tomoko NAKAYAMA**

Deputy Director  
Soil Environment Division  
Environmental Management Bureau  
Ministry of Environment  
1-2-1, Kasumigaseki, Chiyoda-ku  
Tokyo 100-8975  
JAPAN  
Tel.: +81 3 5521 8322  
Fax.: +81 3 3501 2717  
E-mail: [tomoko\\_nakayama@env.go.jp](mailto:tomoko_nakayama@env.go.jp)

**Mr Hiroyuki OKAMURA**

Technical Advisor  
Japan Food Hygiene Association  
2-6-1 Jinguummae  
150-0001 Shibuya-ku/Tokyo  
JAPAN  
Tel.: +81.3.3403.2111  
Fax.: +81.3.3478 0059  
E-mail: [Hiroyuki\\_Okamura@t-hasegawa.co.jp](mailto:Hiroyuki_Okamura@t-hasegawa.co.jp)

**Mr Masahiro SEGAWA**

Deputy Director  
Ministry of Agriculture, Forestry and Fisheries  
Plant Products Safety Division, Food Safety  
1-2-1 Kasumigaseki, Chiyoda-ku  
100-8950 Tokyo  
JAPAN  
Tel.: +81 3 3502 5968  
Fax.: +81 3 3580 8592  
E-mail: [masahiro\\_segawa@nm.maff.go.jp](mailto:masahiro_segawa@nm.maff.go.jp)

**Dr Hiroshi UMEDA**

Deputy Director  
Food Safety Commission  
2-13-10 Nagatacho, Chiyoda-ku  
100-8989 Tokyo  
JAPAN  
Tel.: +81 3 5251 9163  
Fax.: +81 3 3591 2236  
E-mail: [hiroshi.umeda@cao.go.jp](mailto:hiroshi.umeda@cao.go.jp)

**KENYA****Dr Allan AZEGELE**

Senior Veterinary Officer  
Ministry of Livestock & Fisheries  
PO Kabete  
00625, Kangemi  
Nairobi  
KENYA  
Tel.: +254 20 631 287  
E-mail: [azegele@dvs-kabete.go.ke](mailto:azegele@dvs-kabete.go.ke)

**REPUBLIC OF KOREA/RÉPUBLIQUE DE  
CORÉE/REPÚBLICA DE COREA****Dr Kwang Ho LEE**

Director  
KFDA  
New Hazard Chemicals Team  
5 Nokbung-Dong, Eunpyung gu  
Seoul  
KOREA, REPUBLIC OF  
Tel.: +82 2 380 1664  
Fax.: +82 2 382 4892  
E-mail: [khlee@kfda.go.kr](mailto:khlee@kfda.go.kr)

**Dr Yang Hee CHO**

Team Head  
Korea Health Development Institute  
Department of Food and Drug Industry  
Noryangjin Dong 57-1  
Seoul  
KOREA, REPUBLIC OF  
Tel.: +82 2 2194 7337  
Fax.: +82 2 2194 7449  
E-mail: [choyh@khidi.or.kr](mailto:choyh@khidi.or.kr)

**Mr Dal-Soon CHOI**

Chemist/Special Hazards Lab.  
National Institute of Agricultural Science &  
Technology, RDA  
249 Seodun-dong  
Kwonseon-ku  
Suwon, 441-707  
KOREA, REPUBLIC OF  
Tel.: +82 31 290 0521  
Fax.: +82 31 290 0506

**Mr Yong Il. CHUNG**

Researcher  
Sempio Foods Co.  
R&D Department  
231 Maegokri Hobupmyon  
Ichonsi Kyoungkido  
KOREA, REPUBLIC OF  
Tel.: +31 644 4641  
Fax.: +31 644 4850  
Email: [cyoungil@sempio.com](mailto:cyoungil@sempio.com)

**Dr Lee JONG OK**

Team Leader  
KFDA  
Food Safety Evaluation  
231 Jinheung-mo Eunpyung g.  
Seoul  
KOREA, REPUBLIC OF  
Tel.: +82 2 380 1669  
Fax.: +82 2 380 1359  
Email: [Leexz913@kfda.go.kr](mailto:Leexz913@kfda.go.kr)

**Mr Sung Ug JUNG**

Researcher  
Nong Shim R&D Centre  
203-1 Dany Jeony Dong  
Kunpo-Si, Kyung Ki Do  
KOREA, REPUBLIC OF  
Tel.: +11 772 7127  
Fax.: +31 450 7004  
E-mail: [sujung@nongshim.com](mailto:sujung@nongshim.com)

**Mr Sang Jo KIM**

Ministry of Maritime Affairs and Fisheries  
192-7 Ilsan 2 dang, Ilsan gu, Koyan Si  
Kyunggi do  
KOREA, REPUBLIC OF  
Tel.: +82 31 976 3024  
Fax.: +82 31 976 6391  
Email: [jokim@momaf.go.kr](mailto:jokim@momaf.go.kr)

**Ms Woojung KWON**

Food Safety Officer  
Korea Food and Drug Administration  
Division of Food Import Management  
Jinheungro, Eurnpyoung gu 231  
Seoul  
KOREA, REPUBLIC OF  
Tel.: +82 11 9496 9128  
E-mail: [wjkwon@mohw.go.kr](mailto:wjkwon@mohw.go.kr)

**Dr Yong Kwan KWON**

Researcher  
KFDA  
Food Additives Division  
Noko-bunt, Eunpyoung gu 231  
Seoul  
KOREA, REPUBLIC OF  
Tel.: +82 2 380 1687  
Fax.: +82 2 354 1399  
E-mail: [ykkwon@kfda.go.kr](mailto:ykkwon@kfda.go.kr)

**Mr Eunggu LEE**

Researcher  
National Agricultural Quality Services  
Seoul  
KOREA, REPUBLIC OF  
Tel.: +82 2 2165 6110  
Fax.: +82 2 2165 6006  
E-mail: [gamja@naqs.go.kr](mailto:gamja@naqs.go.kr)

**LATVIA****Ms Sarma SLEZE**

Head of Division  
Ministry of Agriculture  
Republikas Lauk 2  
Riga  
LATVIA, LV-1981  
Tel.: +371 7027017  
Fax.: +371 7027205  
E-mail: [sarma.sleze@zm.gov.lv](mailto:sarma.sleze@zm.gov.lv)

**LITHUANIA/LITUANIE****Mrs Ieva GUDANAVICIENE**

Public Health Specialist  
National Nutrition Centre  
Food Safety Department  
Kalvariju Street 153  
08221 Vilnius  
LITHUANIA  
Tel.: +370 5 277 8919  
Fax.: +370 5 276 8713  
E-mail: [ieva@rmc.lt](mailto:ieva@rmc.lt)

**Prof. Grazina JUODEIKIENE**

Professor at Kaunas University of Technology  
Kaunas University of Technology  
Food Technology Department  
Radvilenu pl. 19  
50254 Kaunas  
LITHUANIA  
Tel.: +370 37 456557  
Fax.: +370 37 456647  
E-mail: [grazina.juodeikiene@ktu.lt](mailto:grazina.juodeikiene@ktu.lt)

**MALAWI****Mr Fred SIKWESE**

Director, Standards Development  
Malawi Bureau of Standards  
PO Box 946  
Blantyre  
MALAWI  
Tel.: +265 1 670 488  
Fax.: +265 1 670 756  
E-mail: [fred@mbs.malawi.net](mailto:fred@mbs.malawi.net)

**MALAYSIA/MALAISIE/MALASIA****Ms Zaleenah ZAINUDDIN**

Senior Principal Assistant Director  
Food Safety and Quality Division  
Ministry of Health Malaysia  
Level 3, Block E7, Parcel E, Pusat Pentadbiran  
Kerajaan Persekutuan  
62590 Putrajaya  
MALAYSIA  
Tel.: +603 8883 3518  
Fax.: +603 8889 3815  
E-mail: [zaleenah@mok.gov.my](mailto:zaleenah@mok.gov.my)

**Prof. Dr Aminah ABDULLAH**

Deputy Dean  
Faculty of Science and Technology  
University Kebangsaan Malaysia  
43600 UKM Bangi  
Selangor DE  
MALAYSIA  
Tel.: +603 8921 5420  
Fax.: +603 8925 6086  
E-mail: [kama@pkrisc.cc.ukm.my](mailto:kama@pkrisc.cc.ukm.my)

**Mr Mohd.Jaaffar AHMAD**

Regional Manager  
Malaysia Palm Oil Board (MPOB)  
Brickendonbury  
Hertford SG 13 8 NL  
United Kingdom  
Tel.: +44 1992 55 4347  
Fax.: +44 1992 50 0564  
E-mail: [mpob@mpob.powernet.co.uk](mailto:mpob@mpob.powernet.co.uk)

**Dr Abu Bakar HUSSIN**

Director  
Food Technology Research Centre  
Malaysian Agricultural Research & Development  
Institute  
GPO Box 12301  
Pejabat Pos Besar  
50774 Kuala Lumpur  
MALAYSIA  
Tel.: +603 8943 7673  
Fax.: +603 8942 2906  
E-mail: [abubakar@mardi.my](mailto:abubakar@mardi.my)

**Mr Samsudin NOOR**

Principal Assistant Secretary  
Ministry of Plantation Industries and Commodities  
Level 7, Lot 2G4, Precint 2  
Federal Government Administration Centre  
62654 Putrajaya  
MALAYSIA  
Tel.: +603 8880 3427  
Fax.: +603 8880 3441  
E-mail: [sam@kppk.gov.my](mailto:sam@kppk.gov.my)

**Dr Roslaini RUSLI**

Veterinary Officer  
Department of Veterinary Services  
Ministry of Agriculture & Agro-Based Industry  
Wisma Tani, Podium Block 1B, Precint 4,  
Federal Government Administration Centre  
62630 Putrajaya  
MALAYSIA  
Tel.: +603 8870 2227  
Fax.: +603 8888 6949  
E-mail: [roslaini@jph.gov.my](mailto:roslaini@jph.gov.my)

**Ms Azizah UMAM**

Assistant Director  
Atomic Energy Licensing Board  
Batu 24, Jalan Dengkil  
43800 Dengkil, Selangor  
MALAYSIA  
Tel.: +603 8926 7699  
Fax.: +603 8925 4578  
E-mail: [azizah@aelb.gov.my](mailto:azizah@aelb.gov.my)

**MALI****Dr Sekouba KEITA**

Dr Veterinaire  
Agence Nationale de la Securite Sanitaire des Aliments  
Ministere de la Sante  
232 Koulouba BKO  
Bamako, MALI  
Tel.: +223 222 530  
Fax.: +223 233 0203  
E-mail: [sekokake@yahoo.fr](mailto:sekokake@yahoo.fr)

**MEXICO/MEXIQUE/MÉXICO****Mr Carlos ALMANZA**

Comision Federal para la Protección contra Riesgos  
Sanitarios/Secretaria de Salud  
Gerencia de Evaluación Epidemiologica de Riesgos  
Monterrey 33  
Col Roma  
Mexico D.F.  
MEXICO  
Tel.: +52 55 55148583  
E-mail: [carlosalmanza@salud.gob.mx](mailto:carlosalmanza@salud.gob.mx)

**MONGOLIA****Mrs Tungalag DAVAA**

Head of Food Division  
Department of Policy Implementation and  
Coordination  
Ministry of Food and Agriculture  
Government bldg 9  
Enchtaivan Av. 16A  
210349 Ulaanbaatar  
MONGOLIA  
Tel.: +976 11 262559  
Fax.: +976 11 452554  
E-mail: [dtungalag2000@yahoo.com](mailto:dtungalag2000@yahoo.com)

**MOROCCO/MAROC/MARRUECOS****Mrs Jemaa BARDACH**

Chef de delegate  
Ministry de l' Agricultrue  
Station DBAGH, Avenue Hassan II  
BP 4495 Rabat  
MOROCCO  
Tel.: +212 3729 8150  
Fax.: +212 3729 8150  
E-mail: [bardachj@yahoo.fr](mailto:bardachj@yahoo.fr)

**Dr Nabil ABOUCHOAI**

Médecin Vétérinaire Inspecteur  
Ministere de l' Agriculture, du déveloment Rural et des  
Peches Maritimes  
Rue Ahmed Cherkaoui  
Agdal – Rabat  
MOROCCO  
Tel.: +212 37 682049  
Fax.: +212 37 681366  
E-mail: [anabil10@hotmail.com](mailto:anabil10@hotmail.com)

**Mr Omar El GUERMAZ**

Chef de la Division Technique  
 Laboratoire officiel d'analyses et de recherches  
 Chimiques de Casablanca  
 Rue Nichakra Rahal 25  
 Casablanca  
 MOROCCO  
 Tel.: +212 22 302 196  
 Fax.: +2112 22 301972  
 E-mail: [loarc@casanet.net.ma](mailto:loarc@casanet.net.ma)

**NETHERLANDS/PAY-BAS/PAÍŠ BAJOS****Mrs Wieke TAS**

Head of Delegation  
 Ministry for Health, Welfare and Sports  
 Directorate Nutrition and Health Protection  
 PO Box 20350  
 2500 EJ The Hague  
 THE NETHERLANDS  
 Tel.: +31 70 3406365  
 Fax.: +31 70 3405554  
 E-mail: [jw.tas@minvws.nl](mailto:jw.tas@minvws.nl)

**Mr Jaap D. KLUIFHOOFT**

Regulatory Affairs Manager  
 FNLI/DSM Food Specialties  
 P.O.Box 1  
 2600 MA Delft  
 THE NETHERLANDS  
 Tel.: +31.152.793.185  
 Fax.: +31.152.793.614  
 E-mail: [jaap.kluihfhoof@dsm.com](mailto:jaap.kluihfhoof@dsm.com)

**Mr Gerrit M. KOORNNEEF**

Food Legislation Officer  
 General Commodity Board for Arable Products  
 P.O. Box 29739  
 2502 LS Den Haag  
 THE NETHERLANDS  
 Tel.: +31.70.3708323  
 Fax.: +31.70.370.8444  
 E-mail: [g.m.koornneef@hpa.agro.nl](mailto:g.m.koornneef@hpa.agro.nl)

**Dr Martien C. SPANJER**

Senior Analytical Chemist  
 Food and Consumer Product Safety Authority  
 Hoogte Kadijk 401  
 1018 BK Amsterdam  
 THE NETHERLANDS  
 Tel.: +31 20 524 4703  
 Fax.: +31 20 524 4700  
 E-mail: [martien.spanjer@vwa.nl](mailto:martien.spanjer@vwa.nl)

**NEW ZEALAND/NOUVELLE-ZÉLANDE/NUEVA ZELANDIA****Mr John van den BEUKEN**

Programme Manager (Composition)  
 New Zealand Food Safety Authority  
 Joint Food Standards Group  
 PO Box 2835  
 Wellington  
 NEW ZEALAND  
 Tel.: +64 4 463 2581  
 Fax.: +64 4 463 2583  
 E-mail: [john.vandenbeuken@nzfsa.govt.nz](mailto:john.vandenbeuken@nzfsa.govt.nz)

**Mrs Janet GOODMAN**

Senior Food Advisor  
 New Zealand Food Safety Authority  
 Joint Food Standards Group  
 PO Box 2835  
 Wellington  
 NEW ZEALAND  
 Tel.: +64 4 463 2575  
 Fax.: +64 4 463 2583  
 E-mail: [janet.goodman@nzfsa.govt.nz](mailto:janet.goodman@nzfsa.govt.nz)

**NIGER/NÍGER****Mr Boureima MOUSSA**

Codex Contact Point  
 BP 623  
 Niamey  
 NIGER  
 Tel.: +227 871982  
 Fax.: +227 733570  
 E-mail: [boureima\\_moussa@yahoo.fr](mailto:boureima_moussa@yahoo.fr)

**NIGERIA/NIGÉRIA****Ms Amal I PEPPLÉ**

Permanent Secretary  
 Federal Ministry of Agriculture & Rural Development  
 FCDA, Area 11  
 Garki-Abuja  
 NIGERIA  
 Tel.: +234 9 314 1458  
 Fax.: +234 9 314 2207  
 E-mail: [aippeple@yahoo.com](mailto:aippeple@yahoo.com)

**Mr Thomas A. BANTA**

Director  
 Federal Ministry of Agriculture & Rural Development  
 Agricultural Science Department  
 Block B, PMB 135  
 Area 11 Garki Abuja  
 NIGERIA  
 Tel.: +234 9 3144 141  
 Fax.: +234 9 3144 142  
 E-mail: [agriscience@yahoo.com](mailto:agriscience@yahoo.com)

**Mr Charles NWAGBARA**

Principal Standards Officer  
Standards Organisation of Nigeria  
Codex Contact Point  
PMB 2202, Jaba  
NIGERIA  
Tel.: 01 270 8238

**Mr Ezirim LAWRENCE**

Deputy Director  
Strategic Grains Reserve Department  
Plot 590, NAIC Building Zone AO, Centrel Area, PMB  
135  
Abuja  
NIGERIA  
Tel.: +80 3786 9862

**Mrs Margaret OLELE**

AGM/PR/AD/Regulatory  
West African Seasoning Co. Ltd.  
37 Creek Road  
Apapa Lagos  
NIGERIA  
Tel.: +234 1 580 4920  
Fax.: +234 1 580 4927

**Mr M. WALI**

Special Assistant to Permanent Secretary  
Federal Ministry of Agriculture & Rural Development  
Area 11  
PMB 135  
Garki-Abuja  
NIGERIA  
Tel.: +9 314 2728  
Fax.: +9 314 2207  
E-mail: [metule2003@yahoo.co.uk](mailto:metule2003@yahoo.co.uk)

**NORWAY/NORVÈGE/NORUEGA****Mr Anders THARALDSEN**

Advisor  
Norwegian Food Safety Authority  
Section for Additives and Contaminants  
PO Box 383  
2381 Brumunddal  
0304 Oslo  
NORWAY  
Tel.: +47 2321 6778  
Fax.: +47 2321 6801  
E-mail: [antha@mattilsynet.no](mailto:antha@mattilsynet.no)

**Mr Ragnar BERGER**

Director Food Safety  
Rieber & Son ASA  
Nostegaten 58  
Pb 987 Sentrum  
5808 Bergen  
NORWAY  
Tel.: +47 55 96 7000  
Fax.: +47 55 96 7696  
E-mail: [ragnar.berger@rieberfoods.com](mailto:ragnar.berger@rieberfoods.com)

**Ms Cecile BLOM**

Advisor  
Norwegian Food Safety Authority  
Section for Additives and Contaminants  
PO Box 383  
2381 Brumunddal  
NORWAY  
Tel.: +47 23 216772  
Fax.: +47 23 216801  
E-mail: [ccblo@mattilsynet.no](mailto:ccblo@mattilsynet.no)

**Ms Ingvild TOMMERBERG**

Advisor  
Norwegian Food Safety Authority, Head Office,  
Section for Additives and Contaminants  
PO Box 383  
2381 Brumunddal  
NORWAY  
Tel.: +47 2321 6764  
Fax.: +47 2321 6801  
E-mail: [inkto@mattilsynet.no](mailto:inkto@mattilsynet.no)

**Mr Arne VIDNES**

Senior Advisor  
Norwegian Food Safety Authority  
Section for Additives and Contaminants  
PO Box 381  
2381 Brumunddal  
NORWAY  
Tel.: +47 23216759  
Fax.: +47 23216801  
E-mail: [arvid@mattilsynet.no](mailto:arvid@mattilsynet.no)

**PHILIPPINES/FILIPINAS****Dr Alicia O. LUSTRE**

Director  
Food Development Center  
National food Authority  
FTI Complex, Bicutan  
Taguig, Metro Manila  
PHILIPPINES  
Tel.: +63.2.8384715  
Fax.: +63.2.8384692  
E-mail: [lustre@pacific.net.ph](mailto:lustre@pacific.net.ph)

**Ms Christina ANAYRON**

Senior Science Research Specialist  
Philippine Coconut Authority  
Product Development Department  
Diliman  
Quezon City  
PHILIPPINES  
Tel.: +632 928 4501  
Fax.: +632 926 7431  
E-mail: [caanayron@yahoo.com](mailto:caanayron@yahoo.com)

**Mr Harris BIXLER**

Technical Advisor  
 Ingredients Solutions Inc.  
 631 Moosehead Trail Waldo  
 ME 04915 USA  
 PHILIPPINES  
 Tel.: +207 722 4172  
 Fax.: +207 722 4271  
 E-mail: [pbixler@isinc.to](mailto:pbixler@isinc.to)

**POLAND/POLOGNE/POLONIA****Ms Elzbieta BRULINSKA-OSTROWSKA**

Deputy Head of the Laboratory  
 National Institute of Hygiene (PZH)  
 Department of Food and Consumer Articles Research  
 Chocimska Str. 24  
 00791 Warsaw  
 POLAND  
 Tel.: +48 22 542 13 62  
 Fax.: +48 22 542 12 25  
 E-mail: [ebrulinska@pzh.gov.pl](mailto:ebrulinska@pzh.gov.pl)

**ROMANIA/ROUMANIE/RUMANIA****Ms Dorina Simona RADULESCU**

Chief of Service  
 National Sanitary Veterinary and Food Safety Authority  
 Negustori Street 1B  
 Bucharest  
 ROMANIA  
 Tel.: +40 31 3078568  
 Fax.: +40 21 3124967  
 E-mail: [simona@ansv.ro](mailto:simona@ansv.ro)

**RUSSIAN FEDERATION/FÉDÉRATION DE  
RUSSIE/FEDERACIÓN DE RUSIA****Dr Konstantin ELLER**

Head of Division  
 Russian Academy of Medical Sciences  
 Institute of Nutrition  
 Food Analytical Chemistry Division  
 Ustinsky proezd 2/14  
 109240 Moscow  
 RUSSIAN FEDERATION  
 Tel.: +495 298 1883  
 Fax.: +495 788 4876  
 E-mail: [eller@ion.ru](mailto:eller@ion.ru)

**SERBIA AND MONTENEGRO/SERBIE-ET-  
MONTÉNÉGRO/SERBIA Y MONTENEGRO****Prof. Ivan STANKOVIC**

Professor of Food Science and Food Safety Control  
 Faculty of Pharmacy, Institute of Bromatology  
 Vojvode Stepe 450  
 11000 Belgrade (Kumodraz)  
 SERBIA AND MONTENEGRO  
 Tel.: +381 11 397 0379  
 Fax.: +381 11 397 2840  
 E-mail: [istank@eunet.yu](mailto:istank@eunet.yu)

**SINGAPORE****Ms Sheot Harn CHAN**

Dy Director (Food Division)  
 Health Sciences Authority  
 Centre for Analytical Science  
 Outram Road 11  
 169078 Singapore  
 SINGAPORE  
 Tel.: +65 62130722  
 Fax.: +65 62130749  
 E-mail: [Chan\\_Sheot\\_Harn@HSA.gov.sg](mailto:Chan_Sheot_Harn@HSA.gov.sg)

**SLOVENIA****Dr Marija SKERLJ**

Undersecretary  
 Ministry of Health  
 Stefanova 5  
 1000 Ljubljana  
 SLOVENIA  
 Tel.: +3861 478 6853  
 Fax.: +3861 478 6856  
 E-mail: [marija.skerlj@gov.si](mailto:marija.skerlj@gov.si)

**Ms Barbara ROGEL**

Undersecretary  
 Ministry of Agriculture, Forestry and Food  
 Dunajska 58  
 1000 Ljubljana  
 SLOVENIA  
 Tel.: +386 61 478 9014  
 Fax.: +386 61 478 9055  
 E-mail: [barbara.rogel@gov.si](mailto:barbara.rogel@gov.si)

**SOUTH AFRICA/AFRIQUE DU  
SUD/SUDÁFRICA****Mrs Maryke HERBST**

Assistant Director  
 Department of Health  
 Private Bag X828  
 0001 Pretoria  
 SOUTH AFRICA  
 Tel.: +27 12 312 0164  
 Fax.: +27 12 326 3180  
 E-mail: [herbsm@health.gov.za](mailto:herbsm@health.gov.za)

**Mr Terry BENNETT**

General Manager Aquaculture/Technical  
 Irvin and Johnson Holding Company  
 PO Box 1628  
 8000 Cape Town  
 SOUTH AFRICA  
 Tel.: +27 21 402 9232  
 Fax.: +27 21 402 9276  
 E-mail: [terryb@ij.co.za](mailto:terryb@ij.co.za)

**Ms Renusha CHANDA**

Senior Medical Natural Scientist  
 Department of Health  
 Private Bzg X828  
 0001 Pretoria  
 SOUTH AFRICA  
 Tel.: +27 12 312 3161  
 Fax.: +27 12 312 3162  
 E-mail: [chandr@health.gov.za](mailto:chandr@health.gov.za)

**SPAIN/ESPAGNE/ESPANA****Mr Victorio TERUEL**

Jefe de Area de Gestion de Riesgos Quimicos  
 Ministerio de Sanidad Y Consumo  
 Española de Seguridad Alimentaria Agencia Alcala 56  
 Madrid  
 SPAIN  
 Tel.: +34 91 338 0122  
 Fax.: +34 91 338 0169  
 E-mail: [vteruel@mcs.es](mailto:vteruel@mcs.es)

**Mrs Isabel GARCIA FAJARDO**

Jefe de Servicio  
 Española de Seguridad Alimentaria Agencia Ministerio  
 de Sanidad Y Consumo  
 c/ALCALA 56  
 Madrid  
 SPAIN  
 Tel.: +34 91 3380 455  
 Fax.: +34 91 3380 169  
 E-mail: [igarciaf@msc.es](mailto:igarciaf@msc.es)

**SRI LANKA****Dr Agampodi Dayaratne SILVA**

Minister of Economic and Commercial  
 Permanent Mission of Sri Lanka in Geneva  
 56 Rue de Moillebeau  
 1209 Geneva  
 SWITZERLAND  
 Tel.: +41 22 919 1250  
 Fax.: +41 22 734 9084  
 E-mail: [mission.sri-lanka-wto@ties.itu.int](mailto:mission.sri-lanka-wto@ties.itu.int)

**SUDAN/SOUDAN/SUDÁN****Ms Thoria AKASHA**

Cerial Lab (Archeif Chemist)  
 Sudanese Standard & Metrology Organization,  
 Technical Administration  
 PO Box 32  
 Khartoum  
 SUDAN  
 Tel.: +249 83 797897  
 Fax.: +249 18 3774852  
 E-mail: [elnagaka@hotmail.com](mailto:elnagaka@hotmail.com)

**Mr Baha Eldeen KHAMIS**

Agricultural Consultant  
 Ministry of Agriculture  
 Sudan Embassy in Netherlands  
 Den Haag  
 Tel.: +31 6 523 30217

**Mr Imad Eldin Shareif MOHAMMED**

Researcher  
 Sudanese Standard & Metrology Organization,  
 Technical Administration  
 PO Box 32  
 Khartoum  
 SUDAN  
 Tel.: +249 941 2682757  
 Fax.: +249 17 74852  
 E-mail: [omdassmo@yahoo.com](mailto:omdassmo@yahoo.com)

**SWEDEN/SUÉDE/SUECIA****Mr Anders WANNBERG**

Senior Administrative Officer  
 Ministry of Agriculture Food and Consumer Affairs  
 Food and Animals Division  
 10333 Stockholm  
 SWEDEN  
 Tel.: +46 8 405 1279  
 Fax.: +48 8 20 6496  
 E-mail: [anders.wannberg@agriculture.ministry.se](mailto:anders.wannberg@agriculture.ministry.se)

**Mr Östen ANDERSSON**

Principal Administrative Officer  
 National Food Administration  
 Food Standards Department  
 PO Box 622  
 75126 Uppsala  
 SWEDEN  
 Tel.: +46 18 175500  
 Fax.: +46 18 105848  
 E-mail: [osan@slv.se](mailto:osan@slv.se)

**Mrs Evelyn JANSSON ELFBERG**

Principal Administrative Officer  
 National Food Administration  
 Food Standards Department  
 PO Box 622  
 75126 Uppsala  
 SWEDEN  
 Tel.: +46 18 175500  
 Fax.: +46 18 105848  
 E-mail: [evelyn.jansson.elfberg@slv.se](mailto:evelyn.jansson.elfberg@slv.se)

**SWITZERLAND/SUISSE/SUIZA****Mr Dr Michel DONAT**

Head of Food and Commodities Unit  
 Federal Office of Public Health  
 Consumer Protection Directorate  
 3003 Berne  
 SWITZERLAND  
 Tel.: +41 31 322 9589  
 Fax.: +41 31 322 9574  
 E-mail: [michel.donat@bag.admin.ch](mailto:michel.donat@bag.admin.ch)

**Dr Martin BRUGGER**

Federal Office of Public Health  
 Food Safety Department  
 3003 Berne  
 SWITZERLAND  
 Tel.: +41.31.322.95.70  
 Fax.: +41.31.322.95.74  
 E-mail: [martin.bruegger@bag.admin.ch](mailto:martin.bruegger@bag.admin.ch)

**Mrs Karin FELTES**

Global Regulatory Affairs Manager  
 DSM Nutritional Products  
 PO Box 3255  
 4002 Basel  
 SWITZERLAND  
 Tel.: +41 61 688 13 66  
 Fax.: +41 61 688 16 135  
 E-mail: [karin.feltes@dsm.com](mailto:karin.feltes@dsm.com)

**Dr Marquard IMFELD**

Senior Consultant  
 Bioresco Ltd.  
 Bundesstrasse 29  
 4054 Basel  
 SWITZERLAND  
 Tel.: +41 61 273 77 06  
 Fax.: +41 61 273 7703  
 E-mail: [marquard.imfeld@bioresco.com](mailto:marquard.imfeld@bioresco.com)

**Mrs Stephanie KRAMER-JUTANT**

Regulatory Affairs International  
 Nestec Ltd.  
 Avenue Nestle 55  
 1800 Vevey  
 SWITZERLAND  
 Tel.: +41 21 924 4210  
 Fax.: +41 21 924 4547  
 E-mail: [stephanie.kramer-jutant@nestle.com](mailto:stephanie.kramer-jutant@nestle.com)

**Dr Manfred LütZOW**

Regulatory Affairs  
 Sa.qual Regulatory Affairs Services GmbH  
 Feldhofweg 38  
 5432 Neuenhof  
 SWITZERLAND  
 Tel.: +41 56 406 23 58  
 Fax.: +41 56 406 23 59  
 E-mail: [maluetzow@saqual.com](mailto:maluetzow@saqual.com)

**Dr Herve NORDMANN**

Director Scientific & Regulatory Affairs  
 Ajinomoto Switzerland AG  
 En Crochet 1  
 1143 Apples  
 SWITZERLAND  
 Tel.: +41 21 800 3763  
 Fax.: +41 21 800 4087  
 E-mail: [herve.nordmann@asg.ajinomoto.com](mailto:herve.nordmann@asg.ajinomoto.com)

**TANZANIA****Mr Raymond WIGENGE**

Chief Food Inspector  
 Tanzania Food & Drugs Authority  
 PO Box 77150  
 Dar el Salaam  
 TANZANIA  
 Tel.: +255 22 2450512  
 Fax.: +255 22 2450793  
 E-mail: [raywigenge@yahoo.com](mailto:raywigenge@yahoo.com)

**THAILAND/THAÏLANDIE/TAÏLANDIA****Dr Songsak SRIANUJATA**

Advisor  
 Institute of Nutrition Mahidol University  
 Salaya, Putthamonton  
 73170 Nakhornpathom  
 THAILAND  
 Tel.: +662 800 2380  
 Fax.: +662 441 9344  
 E-mail: [rassn@mahidol.ac.th](mailto:rassn@mahidol.ac.th)

**Ms Churairat ARPANANTIKUL**

Secretary-General  
 The Federation of Thai Industries  
 Food Processing Industry Club  
 Queen Sirikit National Convention Centre  
 Zone C 4th Fl  
 60 New Ratchadapiksek Rd,  
 Klongtoey 10110 Bangkok  
 THAILAND  
 Tel.: +662 345 1167  
 Fax.: +662 345 1296  
 E-mail: [churairat.arpanantikul@ap.csplc.com](mailto:churairat.arpanantikul@ap.csplc.com)

**Dr Supapun BRILLANTES**

Technical Vice-Manager  
 Thai Food Processors Association  
 170/21-22 9th floor, Ocean Tower 1 Bld  
 New Ratchadapisek Road  
 Klongtoey 10110 Bangkok  
 THAILAND  
 Tel.: +662 261 2684-6  
 Fax.: +662 261 2996-7  
 E-mail: [vice.manager@thaifood.org](mailto:vice.manager@thaifood.org)

**Mrs Wanthanee KAMLERT**

Medical Scientist 8  
 Bureau of Quality and Safety of Food  
 Department of Medical Science  
 Tiwanon Rd  
 Nonthaburi 11000  
 Nonthaburi  
 THAILAND  
 Tel.: +662 951 0000  
 Fax.: +662 951 1023  
 E-mail: [wanth@dmsc.moph.go.th](mailto:wanth@dmsc.moph.go.th)

**Mrs Voranuch KITSUKCHIT**

Standards Officer  
National Bureau of Agricultural Commodity and Food  
Standards  
Rajadammern Nok Avenue  
10200 Bangkok  
THAILAND  
Tel.: +662 579 8384  
Fax.: +662 280 3899  
E-mail: [kvoranuch@yahoo.com](mailto:kvoranuch@yahoo.com)

**Mrs Jutima LIKITRATANAPORN**

Food Technologist  
Ministry of Public Health  
Food and Drug Administration  
A. mounq. Tiwanon Rd.  
Nonthaburi  
THAILAND  
Tel.: +662 2831600, ext. 1177  
Fax.: +662 590 7011  
E-mail: [july@fda.moph.go.th](mailto:july@fda.moph.go.th)

**Ms Nalinthip PEANEE**

Standards Officer  
Ministry of Agricultural and Cooperatives  
National Bureau of Agricultural Commodity and Food  
Standards  
3 Rajadammern Nok Avenue  
10200 Bangkok  
THAILAND  
Tel.: +662 283 1600, ext. 1182  
Fax.: +662 283 1669  
E-mail: [nalinthip@acfs.go.th](mailto:nalinthip@acfs.go.th)

**Dr Jirawan YAMPRAYOON**

Senior Expert in Fishery Product and Inspection  
Ministry of Agriculture and Cooperatives  
Department of Fisheries  
Kaset-Klang, Chatuchak  
10900 Bangkok  
THAILAND  
Tel.: +662 940 6027  
Fax.: +662 562 0571  
[jirawany@fisheries.go.th](mailto:jirawany@fisheries.go.th)/[jyamprayoon@yahoo.com](mailto:jyamprayoon@yahoo.com)

**TUNISIA/TUNISIE/TUNEZ****Mr Hammadi DEKHIL**

Directeur  
ANCSEP  
Ministere de la Sante Publique  
37 Av. Taieb MHRI  
1002 Tunis  
TUNISIA  
Tel.: +216 71 790 283  
Fax.: +216 71 789 233  
E-mail: [hamadi.dekhil@rns.tn](mailto:hamadi.dekhil@rns.tn)

**Mme. GNAOUI LEILA**

Ingenieur/Chef Service  
Ministry du commerce et de l'artisanat  
12 Rue Arabie Saoudite  
Tunis  
TUNISIA  
Tel.: +97 546 442  
Fax.: +71 799 729  
E-mail: [gneoui@yahoo.fr](mailto:gneoui@yahoo.fr)

**Mr Mohamed Chokri REJEB**

Directeur General  
Centre Technique de l'Agro-alimentaire  
12, Rue de l'usine  
Z.I. Charguia II – 2035 Ariana  
TUNISIA  
Tel.: +216 71 940 358  
Fax.: +216 71 941 080  
E-mail: [rejebchokri@yahoo.fr](mailto:rejebchokri@yahoo.fr)

**TURKEY/TURQUIE/TURQUİA****Mr Omer Faruk DOGAN**

Deputy Undersecretary  
Republic of Turkey Prime Minister's Office  
Undersecretariat for Foreign Trade  
Inonu Bulv. No 36  
06510 Emek Ankara  
TURKEY  
Tel.: +90 312 212 8731  
Fax.: +90 312 212 8738  
E-mail: [doganof@dtm.gov.tr](mailto:doganof@dtm.gov.tr)

**Prof. Dr Uygun AKSOY**

Ege University Ziraat Fakultesi  
Bahce Bitkiler Bolumu  
35100 Bornova Izmir  
TURKEY  
Tel.: +90 232 388 4000  
Fax.: +90 323 388 1865  
E-mail: [uygun.aksoy@ege.edu.tr](mailto:uygun.aksoy@ege.edu.tr)

**Mr Ahmet CANLI**

Chief of Section  
Prime Ministry of Turkey Undersecretariat for Foreign  
Trade  
Inonu Bulv. 36  
06100 Emek-Ankara  
TURKEY  
Tel.: +90 312 204 7670  
Fax.: +90 312 205 0923  
E-mail: [canlia@dtm.gov.tr](mailto:canlia@dtm.gov.tr)

**Mr Rafael CIKUREL**

Chairman  
Aegean Exporters Associations  
Ataturk cad. 382  
35220 Alsoncak-Izmir  
TURKEY  
Tel.: +90 232 421 49 30  
Fax.: +90 232 422 11 60  
E-mail: [franco@francofruits.com](mailto:franco@francofruits.com)

**Ms Canan INANC**

Deputy Secretary General  
Aegean Exporters' Associations  
Ataturk cad 382  
35220 Alsancak-Izmir  
TURKEY  
Tel.: +90 232 488 6015  
Fax.: +90 232 488 6152  
E-mail: [c.inanc@egebirlik.org.tr](mailto:c.inanc@egebirlik.org.tr)

**Mr Erdinc KAPKAC**

Board Member  
Aegean Exporter' Associations  
Ataturk cad 382  
35220 Alsancak-Izmir  
TURKEY  
Tel.: +90 232 489 2288  
Fax.: +90 232 483 6330  
E-mail: [erdinck@pagmat.com](mailto:erdinck@pagmat.com)

**Mr Hayrettin OZER**

Researcher  
Tubitak MRC Food Institute  
PO Box 21  
41470 Gebze Kocaeli  
TURKEY  
Tel.: +90 262 641 2300  
Fax.: +90 262 641 2309  
E-mail: [hayrettin.ozer@mam.gov.tr](mailto:hayrettin.ozer@mam.gov.tr)

**Mr Ramazan TOKER**

Food Engineer  
Ministry of Agriculture and Rural Affairs  
General Directorate of Protection and Control  
Food Control Services – Food Codex Division  
Akay Cad. 3  
06140 Bakanliklar Ankara  
TURKEY  
Tel.: +90 312 417 4176  
Fax.: +90 312 418 9523  
E-mail: [ramazant@kkgm.gov.tr](mailto:ramazant@kkgm.gov.tr)

**UGANDA/OUGANDA****Dr Benon KYOKWIJUKA**

Ag. Assistant Commissioner, Livestock Marketing &  
Public Health  
Ministry of Agriculture, Animal Industry & Fisheries  
Department of Animal Production & Marketing  
PO Box 513  
Entebbe  
UGANDA  
Tel.: +256 41 320578  
Fax.: +256 41 321070  
E-mail: [benonkyokwijuka@yahoo.com](mailto:benonkyokwijuka@yahoo.com)

**UNITED KINGDOM/ROYAUM-UNI/REINO UNIDO****Dr Wendy MATTHEWS**

Head of Mycotoxins and Process Contaminants  
Food Standards Agency  
Room 702c, Aviation House, Kingsway 125  
WC2B 6NH London  
UNITED KINGDOM  
Tel.: +44.207 276 8707  
Fax.: +44.207 276 8717  
E-mail: [wendy.matthews@foodstandards.gsi.gov.uk](mailto:wendy.matthews@foodstandards.gsi.gov.uk)

**Mr Andy CRIMES**

Regulatory Affairs Manager Contaminants  
Unilever R&D Colworth  
Measurement, Science  
Sharnbrook  
MK44-ILQ Bedford  
UNITED KINGDOM  
Tel.: +44 1234 222328  
Fax.: +44 1234 222007  
E-mail: [andy.crimes@unilever.com](mailto:andy.crimes@unilever.com)

**Ms Glynis GRIFFITHS**

Senior Executive Officer  
Food Standard Agency  
Food Additives  
Room 515C, Aviation House  
Kingsway 125  
WC2B 6NH London  
UNITED KINGDOM  
Tel.: +44 207 276 8556  
Fax.: +44 207 276 8514  
E-mail: [glynis.griffiths@foodstandards.gsi.gov.uk](mailto:glynis.griffiths@foodstandards.gsi.gov.uk)

**Mrs Joy HARDINGE**

Food Law Consultant  
AJH Consulting  
43 Mountbatten Way, Brabourne Lees  
Ashford  
TN25 6PZ Kent  
UNITED KINGDOM  
Tel.: +44 1303 812569  
Fax.: +44 1233 644484  
E-mail: [ajhconsulting@btinternet.com](mailto:ajhconsulting@btinternet.com)

**Dr Simona ORIGGI**

Senior Scientific Officer  
Food Standards Agency  
Chemical Safety Division  
Chemical Contaminants (Mycotoxins)  
Room 707c, Aviation House, Kingsway 125  
WC2B 6NH London  
UNITED KINGDOM  
Tel.: +44 0 207 276 8722  
Fax.: +44 0 207 276 8717  
E-mail: [simona.origgi@foodstandards.gsi.gov.uk](mailto:simona.origgi@foodstandards.gsi.gov.uk)

**Dr James RIDSDALE**

Senior Scientific Officer  
 Food Standards Agency  
 Novel Foods, Additives and Supplements  
 515b Aviation House  
 Kingsway 125  
 WC2B 6NH London  
 UNITED KINGDOM  
 Tel.: +44 207 276 8559  
 Fax.: +44 207 276 8514  
 E-mail: [james.ridsdale@foodstandards.gsi.gov.uk](mailto:james.ridsdale@foodstandards.gsi.gov.uk)

**Dr Jillian SPINDURA**

Senior Scientific Officer  
 Food Standards Agency  
 Room 715b, 215 Aviation House  
 Kingsway 125  
 WC2B 6NH London  
 UNITED KINGDOM  
 Tel.: +44 207 276 8776  
 Fax.: +44 207 276 8779  
 E-mail: [jillian.spindura@foodstandards.gsi.gov.uk](mailto:jillian.spindura@foodstandards.gsi.gov.uk)

**Ms Kara THOMAS**

Senior Scientific Officer  
 Food Standards Agency  
 Environmental Contaminants  
 707c, Aviation House  
 Kingsway 125  
 WC2B 6NH London  
 UNITED KINGDOM  
 Tel.: +44 207 276 8727  
 Fax.: +44 207 276 8717  
 E-mail: [kara.thomas@foodstandards.gsi.gov.uk](mailto:kara.thomas@foodstandards.gsi.gov.uk)

**Mr Nick TOMLINSON**

Head of Chemical Safety Division  
 Food Standards Agency  
 Chemical Safety Division  
 509, Aviation House  
 Kingsway 125  
 C2B 6NH London  
 UNITED KINGDOM  
 Tel.: +44 207 276 8562  
 Fax.: +44 207 276 8513  
 E-mail: [nick.tomlinson@foodstandards.gsi.gov.uk](mailto:nick.tomlinson@foodstandards.gsi.gov.uk)

**Dr Brian WHITEHOUSE**

Consultant  
 Brian Whitehouse Associates  
 6 Church Bank, Richmond Road  
 Bowdon, Cheshire  
 WA 14 3NW1 Bowdon  
 UNITED KINGDOM  
 Tel.: +44 161 9286681  
 Fax.: +44 161 9286681  
 E-mail: [brian@churchbank.demon.co.uk](mailto:brian@churchbank.demon.co.uk)

**UNITED STATES OF AMERICA/ÉTATS-UNIS  
 D'AMÉRIQUE/ESTADOS UNIDOS DE  
 AMÉRICA****Dr Terry.C. TROXELL**

Director, Office of Plant and Dairy Foods  
 Center for Food Safety and Applied Nutrition  
 Food & Drug Administration  
 Paint Branch Parkway 5100  
 HFS 300, College Park MD  
 Washington 20740  
 UNITED STATES OF AMERICA  
 Tel.: +301 436 1700  
 Fax.: +301 436 2632  
 E-mail: [terry.troxell@fda.hhs.gov](mailto:terry.troxell@fda.hhs.gov)

**Mr Terry B. BANE**

Brache Chief  
 USDA  
 AMS, FVP, Processed Products Branch  
 Stop 0247, 1400 Independence Ave SW  
 Washington DC 20250-0247  
 UNITED STATES OF AMERICA  
 Tel.: +202 720 4693  
 Fax.: +202 690 1087  
 E-mail: [terry.bane@usda.gov](mailto:terry.bane@usda.gov)

**Dr Nega BERU**

Associate Director  
 Office of Plant and Dairy Foods  
 Center for Food Safety and Applied Nutrition, Food  
 and Drug Administration  
 Paint Branch Parkway 5100, HFS-300  
 College Park MD 20740  
 UNITED STATES OF AMERICA  
 Tel.: +301 436 1700  
 Fax.: +301 436 2632  
 E-mail: [nega.beru@fda.hhs.gov](mailto:nega.beru@fda.hhs.gov)

**Mr Kyd D. BRENNER**

DTB Associates LLP  
 901 New York Avenue, NW - 3rd Floor  
 Washington DC 20001-4413  
 UNITED STATES OF AMERICA  
 Tel.: +202 6617098  
 Fax.: +202 661 7093  
 E-mail: [kbrenner@dtbassociates.com](mailto:kbrenner@dtbassociates.com)

**Ms Susan E. CARBERRY**

Supervisory Chemist  
 US Food & Drug Division Administration  
 Center for Food Safety and Applied Nutrition  
 Office of Food Additive Safety  
 Division of Petition Review  
 Paint Branch Parkway 5100, HFS-265  
 College Park, MD20740-3835 Washington  
 UNITED STATES OF AMERICA  
 Tel.: +301 436 1269  
 Fax.: +301 436 2972  
 E-mail: [susan.carberry@fda.hhs.gov](mailto:susan.carberry@fda.hhs.gov)

**Mr Bob COLLETTE**

Vice President of Science and Technology  
National Fisheries Institute  
7918 Jones Branch Drive Suite 700  
VA 22102 McLean  
UNITED STATES OF AMERICA  
Tel.: +703 752 8886  
Fax.: +703 752 7583  
E-mail: [bcollette@nfi.org](mailto:bcollette@nfi.org)

**Dr Dennis M. KEEFE**

Acting Associate Director for Science & Policy OFAS  
Food and Drug Administration  
Center for Food Safety and Applied Nutrition  
5100 Paint Branch Parkway HFS 205  
Coll. Park, MD 20740  
UNITED STATES OF AMERICA  
Tel.: +301 436 1284  
Fax.: +301 436 2972  
E-mail: [dennis.keefe@fda.hhs.gov](mailto:dennis.keefe@fda.hhs.gov)

**Dr Henry KIM**

Supervisory Chemist  
Division of Plant Products Safety  
Office of Plant and Dairy Foods  
Center for Food Safety and Applied Nutrition  
Food & Drug Administration  
5100 Paint Branch Parkway (HFS 306)  
College Park MD 20740  
UNITED STATES OF AMERICA  
Tel.: +301 436 2023  
Fax.: +301 436 2651  
E-mail: [henry.kim@fda.hhs.gov](mailto:henry.kim@fda.hhs.gov)

**Mari KIRRANE**

Wine Technical Advisor  
Alcohol & Tobacco Tax & Trade Bureau  
International Trade Division  
221 Main Street, Suite 1340  
San Francisco, CA 94105  
UNITED STATES OF AMERICA  
Tel.: +415 625 5793  
Fax.: +415 625 5781  
E-mail: [Mari.Kirrane@ttb.gov](mailto:Mari.Kirrane@ttb.gov)

**Dr Paul M. KUZNESOF**

Senior Chemist  
US Food and Drug Administration  
Office of Food Additive Safety (HFS-205)  
Center for Food Safety and Applied Nutrition  
5100 Paint Branch Avenue  
College Park, Maryland, MD20910  
UNITED STATES OF AMERICA  
Tel.: +301 436 1289  
Fax.: +301 436 2972  
E-mail: [paul.kuznesof@fda.hhs.gov](mailto:paul.kuznesof@fda.hhs.gov)

**Ms Ellen Y. MATTEN**

International Issues Analyst  
US Department of Agriculture  
Food Safety and Inspection Service  
US Codex Office  
1400 Independence Ave. SW, Room 4861 South  
Building  
Washington DC 20250-3700  
UNITED STATES OF AMERICA  
Tel.: +202 720 4063  
Fax.: +202 720 3157  
E-mail: [ellen.matten@fsis.usda.gov](mailto:ellen.matten@fsis.usda.gov)

**Dr Allen W. MATTHYS**

Vice President  
Food Products Association  
State and Federal Regulations  
1350 I Street, NW, Suite 300  
Washington, DC 20005  
UNITED STATES OF AMERICA  
Tel.: +202 639 5960  
Fax.: +202 639 5991  
Email: [amatthys@fpa-food.org](mailto:amatthys@fpa-food.org)

**Mr Robert C. PETERSON**

Vice President  
Regulatory Affairs Tate and Lyle  
E Eldorado 2200  
Decatur IL 62525  
UNITED STATES OF AMERICA  
Tel.: +217 421 2189  
E-mail: [robert.peterson@tateandlyle.com](mailto:robert.peterson@tateandlyle.com)

**Dr Ken SCHRANKEL**

VP Regulatory Policy and Industry Issues  
International Flavors & Fragrances Inc.  
Broad Street 1040  
Shrewsbury NJ 07702  
UNITED STATES OF AMERICA  
Tel.: +1 732 578 6727  
Fax.: +1 732 578 6756  
E-mail: [ken.schrinkel@iff.com](mailto:ken.schrinkel@iff.com)

**Mr Thomas B. WHITAKER**

Research Engineer  
U.S. Department of Agriculture  
PO Box 7625  
N.C. State University  
Raleigh, North Carolina, 27695-7625  
UNITED STATES OF AMERICA  
Tel.: +919 515 6731  
Fax.: +919 515 7760  
E-mail: [tom\\_whitaker@ncsu.edu](mailto:tom_whitaker@ncsu.edu)

**INTERNATIONAL GOVERNMENTAL  
ORGANIZATIONS**  
**ORGANIZATIONS GOUVERNAMENTALES**  
**INTERNATIONALES**  
**ORGANIZACIONES GUBERNAMENTALES**  
**INTERNACIONALES**

**Food and Agriculture Organization of the United Nations FAO/ Organisation des Nations Unies pour l'alimentation et l'agriculture/ Organizacion de las Naciones Unidas para la Agricultura y la Alimentacion**

**Dr Annika WENNBERG**

FAO JECFA Secretary  
 Nutrition and Consumer Protection Division  
 Viale delle Terme di Caracalla  
 00100 Rome  
 ITALY  
 Tel.: +39 6 5705 3283  
 Fax.: +39 6 5705 4593  
 E-mail: [annika.wennberg@fao.org](mailto:annika.wennberg@fao.org)

**Dr Maria Lourdes COSTARRICA**

Senior Officer  
 Nutrition and Consumer Protection Division  
 Viale delle Terme di Caracalla  
 00100 Rome  
 ITALY  
 Tel.: +39 0657 056060  
 Fax.: +39 0657 054593  
 E-mail: [lourdes.costarrica@fao.org](mailto:lourdes.costarrica@fao.org)

**IAEA (International Atomic Energy Agency)**

**Mr David H. BYRON**

Section Head  
 Food and Environmental Protection  
 PO Box 100  
 1400 Vienna  
 AUSTRIA  
 Tel.: +43 1 2600 216 38  
 Fax.: +43 1 26007  
 E-mail: [D.H.Byron@iaea.org](mailto:D.H.Byron@iaea.org)

**Mr Volodymyr BERKOVSKYY**

Environmental Assessment Specialist  
 Radioactive Discharges Unit  
 Water Safety Section  
 PO Box 100  
 1400 Vienna  
 AUSTRIA  
 Tel.: +43 1 2600  
 Fax.: +43 1 26007

**IIF-IIR (Institut international du froid/International Institute of Refrigeration)**

**Dr C. van den BERG**

Consultant  
 Overkwartierstraat 5  
 6585 XV Mook  
 THE NETHERLANDS  
 Tel.: 06-10774048  
 E-mail: [bnsconsult@yahoo.com](mailto:bnsconsult@yahoo.com)

**OIV (International Organisation of Vine and Wine/ Organisation internationale de la vigne et du vin/ Organización Internacional de la Viña y el Vino)**

**Mrs Kate HARDY**

Unit Manager (Economy and Law)  
 Rue d'Aguesseau 18  
 75008 Paris  
 FRANCE  
 Tel.: +33 1 44 94 80 87  
 Fax.: +33 1 42 66 90 63  
 E-mail: [khardy@oiv.int](mailto:khardy@oiv.int)

**Dr Jean-Claude RUF**

Head of Unit "Oenology, Nutrition & Health, methods of Analysis"  
 Rue d'Aguesseau 18  
 75008 Paris  
 FRANCE  
 Tel.: +33 1 44 9480 80  
 Fax.: +33 1 42 6690 63  
 E-mail: [jruf@oiv.int](mailto:jruf@oiv.int)

**Mr Dominique TUSSEAU**

CIVC Technical Department  
 5 Rue Henri-Martin  
 Boite Postale 135  
 51204 Epernay Cedex Paris  
 FRANCE  
 Tel.: +33 3 2651 1930  
 Fax.: +33 3 2651 1957  
 E-mail: [dominique.tusseau@civc.fr](mailto:dominique.tusseau@civc.fr)

**World Health Organization (WHO)/ Organisation Mondiale de la Sante (OMS)/ Organizacion Mundial de la Salud (OMS)**

**Dr Angelika TRITSCHER**

WHO JECFA Secretary  
 International Programme on Chemical Safety  
 Avenue Appia 20  
 1211 Geneve 27  
 SWITZERLAND  
 Tel.: +41 22 791 3569  
 Fax.: +41 22 791 4848  
 E-mail: [tritschera@who.int](mailto:tritschera@who.int)

**Dr Mohamed ELMI**

Regional Advisor Food and Chemical Safety  
Abdul Razzak al Sanhoury, Nasr City  
PO Box 7608  
11371 Cairo  
EGYPT  
Tel.: +202-276 5000  
Fax.: +202-276 5415  
E-mail: [elmim@emro.who.int](mailto:elmim@emro.who.int)

**Dr Gerald G. MOY**

GEMS/Food Manager  
Department of Food Safety, Zoonoses and Foodborne  
Diseases  
1211 Geneva 27  
ZWITZERLAND  
Tel.: +41 22 791 3698  
Fax.: +41 22 791 2111  
E-mail: [moyg@who.int](mailto:moyg@who.int)

**INTERNATIONAL NON-GOVERNMENTAL  
ORGANIZATIONS  
ORGANIZATIONS NON-  
GOUVERNAMENTALES INTERNATIONALES  
ORGANIZACIONES INTERNACIONALES NO  
GUBERNAMENTALES**

**AAC****Mr Christophe LEPRETRE**

Regulatory Affairs Manager  
Avenue des Arts 43  
1040 Brussels  
BELGIUM  
Tel.: +32 2 289 6760  
Fax.: +32 2 513 5592  
E-mail: [aaf@aaf-eu.org](mailto:aaf@aaf-eu.org)

**AIIBP****Mr Dirk RADERMACHER**

Secretary General  
Reuterstrasse 151  
53113 Bonn  
GERMANY  
Tel.: +49 228 210180  
Fax.: +49 228 229460  
E-mail: [radermacher@verbaendenbuero.de](mailto:radermacher@verbaendenbuero.de)

**AIDGUM****Mr Gontran DONDAIN**

President  
Chemin de Croisset 129  
76723 Rouen Cedex  
FRANCE  
Tel.: +33 6 11 385256  
E-mail: [dgondain@cniworld.com](mailto:dgondain@cniworld.com)

**Dr John LUPIEN**

Professor  
Via Fonte di Fruno 22  
00153 Rome  
ITALY  
Tel.: +39 6 5725 0042  
E-mail: [lupien@ard.it](mailto:lupien@ard.it)

**AMFEP****Mrs Mette Marie LADEGAARD**

Manager  
Novozymes A/S  
Krogshoejvej 36  
2880 Bagsvaerd  
DENMARK  
Tel.: +45 4442 3073  
Fax.: +45 4498 4647  
E-mail: [mml@novozymes.com](mailto:mml@novozymes.com)

**Mrs Danielle P. PRAANING**

Principal Regulatory Expert  
DSM Food Specialities  
PO Box 1  
2600 MA Delft  
THE NETHERLANDS  
Tel.: +31 152 793960  
Fax.: +31 152 793614  
E-mail: [danielle.praaning@dsm.com](mailto:danielle.praaning@dsm.com)

**BIOPOLYMER International****Mr Jean-Claude. ATTALE**

Regulatory Affairs Director  
Degussa Texturant Systems France SAS  
Place Ronde 32  
92035 Paris La Defense  
FRANCE  
Tel.: +33 1 7100 4643  
Fax.: +33 1 7100 4667  
E-mail: [jean.claude.attale@degussa.com](mailto:jean.claude.attale@degussa.com)

**CEFS (Comité européen des fabricants de sucre)****Ms Camille PERRIN**

Scientific & Regulatory Affairs Assistant Manager  
Avenue de Tervuren 182  
1150 Brussels  
BELGIUM  
Tel.: +32 2 762 0760  
Fax.: +32 2 771 0026  
E-mail: [camille.perrin@cefs.org](mailto:camille.perrin@cefs.org)

**Mr Oscar RUIZ DE IMANA**

Head of Scientific & Regulatory Affairs  
Avenue Tervuren 182  
1150 Brussels  
BELGIUM  
Tel.: +32 2 762 0760  
Fax.: +32 2 771 0026  
E-mail: [oscar.ruiz@cefs.org](mailto:oscar.ruiz@cefs.org)

**CIAA (Confédération des industries agro-alimentaires de l'UE)****Ms Marta Bertran ESTEVE**

Manager Scientific & Regulatory Affairs  
Avenue des Arts 43  
1040 Brussels  
BELGIUM  
Tel.: +32 2 500 8750  
Fax.: +32 2 508 1021  
E-mail: [m.bertran@ciaa.be](mailto:m.bertran@ciaa.be)

**Ms Clara THOMPSON**

Scientific & Technical Manager  
Avenue des Arts 43  
1040 Brussels  
BELGIUM  
Tel.: +32 4 9753 6179  
Fax.: +32 2 508 1021  
E-mail: [c.thompson@ciaa.be](mailto:c.thompson@ciaa.be)

**COFAG (Comité des fabricants d'acide glutamique de l'UE)****Mr Philippe GUION**

Executive Secretary  
c/o Ajinomoto Eurolysine  
Rue de Courcelles 153  
75817 Paris, CEDEX 17  
FRANCE  
Tel.: +33.1.44.40.12.29  
Fax.: +33.1.44.40.12.15  
E-mail: [guion\\_philippe@eli.ajinomota.com](mailto:guion_philippe@eli.ajinomota.com)

**EFEMA (European Food Emulsifier Manufacturers' Association)****Ms Caroline HERODY**

Regulatory Affairs Advisor  
Danisco A/S  
PO Box 17  
1001 Copenhagen  
DENMARK  
Tel.: +45 3266 2000  
Fax.: +45 3266 2189  
E-mail: [caroline.herody@danisco.com](mailto:caroline.herody@danisco.com)

**EFFA (European Flavour and Fragrance Association)****Mr Dan DILS**

Director  
Sq. Marie-Louise 49  
1000 Brussels  
BELGIUM  
Tel.: +32 2 23 89905  
Fax.: +32 2 23 00265  
E-mail: [ddils@effaorg.org](mailto:ddils@effaorg.org)

**EFLA****Mr Guy VALKENBORG**

Director  
p/a Rue de la Loi  
1040 Brussels  
BELGIUM  
Tel.: +32.2.230 4865  
Fax.: +32.2.230 8206  
E-mail: [guyvalkenborg@eas.be](mailto:guyvalkenborg@eas.be)

**ELC (Federation of European Food Additives and Food Enzymes Industries)****Mrs Maryse HERVE**

Secretary General  
Avenue des Gaulais 9  
1040 Brussels  
BELGIUM  
Tel.: +32 2 736 53 54  
Fax.: +32 2 732 34 27  
E-mail: [elc@ecco-eu.com](mailto:elc@ecco-eu.com)

**ETA (Enzyme Technical Association)****Dr Michael H. AUERBACH**

Senior Science Advisor  
Danisco USA Inc.  
Saw Mill River Road 440  
10502-2605 Ardsley, New York  
UNITED STATES OF AMERICA  
Tel.: +914 674 6300  
Fax.: +914 674 6533  
E-mail: [michael.auerbach@danisco.com](mailto:michael.auerbach@danisco.com)

**EWf (European Wax Federation)****Ms Alexandra HADJIYIANNI**

Secretary General  
Boulevard du Souverain 165  
1160 Brussels  
BELGIUM  
Tel.: +32 2 566 9131  
Fax.: +32 2 566 9111  
E-mail: [alexandra.hadjiyianni@wax.org](mailto:alexandra.hadjiyianni@wax.org)

**FEFAC (European Feed Manufacturers' Federation)****Mr Alexander DORING**

Secretary General  
Rue de la Loi 223  
Bte 3  
1040 Brussels  
BELGIUM  
Tel.: +32 2 285 00 50  
Fax.: +32 2 230 57 22  
E-mail: [fefac@fefac.org](mailto:fefac@fefac.org)

**IADSA (International Alliance of Dietary/Food Supplement Associations)****Mr Peter BERRY OTTAWAY**

Technical Advisor  
 EHPM  
 Rue de l'Association 50  
 1000 Brussels  
 BELGIUM  
 Tel.: +32 2 2091145  
 Fax.: +32 2 2233064  
 E-mail: [boa@berry.ottawa.co.uk](mailto:boa@berry.ottawa.co.uk)

**Mr David PINEDA ERENO**

Manager Regulatory Affairs  
 Rue d' Association 50  
 1000 Brussels  
 BELGIUM  
 Tel.: +32 2 209 1155  
 Fax.: +32 2 223 3064  
 E-mail: [secretariat@iadsa.be](mailto:secretariat@iadsa.be)

**ICA****Mr Kazuo ONITAKE**

Head of Unit, Safety Policy Service  
 Japanese Consumers' Cooperative Union  
 Co-op Plaza 3-29-8  
 Shibuya, Shibuya-Ku  
 Tokyo  
 JAPAN  
 Tel.: +81 3 5778 8109  
 Fax.: +81 3 5778 8002  
 Email: [kazuo.onitake@jccu.coop](mailto:kazuo.onitake@jccu.coop)

**Ms Penelope ALEXANDRE**

Director Regulatory and Scientific Affairs  
 Rue Defacqz 1  
 1000 Brussels  
 BELGIUM  
 Tel.: +32 2 569 1800  
 Fax.: +32 2 539 1575  
 E-mail: [penelope.alexandre@caobisco.be](mailto:penelope.alexandre@caobisco.be)

**ICBA (International Council of Beverages Associations)****Ms Paivi JULKUNEN**

Chair, ICBA Committee for Codex  
 Boulevard St. Michel 79  
 1040 Brussels  
 BELGIUM  
 Tel.: +32 2 7434050  
 Fax.: +32 2 7325102  
 E-mail: [pjulkunen@na.ko.com](mailto:pjulkunen@na.ko.com)

**Mr Kensuke WATANABE**

Technical Advisor  
 Department Japan Soft Drinks Association  
 103-0022, 3-3-3 Nihonbashi-Muromachi  
 Chuo-Ku  
 Tokyo  
 JAPAN  
 Tel.: +81.3 3270 7300  
 Fax.: +81 3 3270 7306  
 E-mail: [icba@j-ska.or.jp](mailto:icba@j-ska.or.jp)

**ICGA****Mr Jean SAVIGNY**

General Counsel  
 Rue Blanche 25  
 1060 Brussels  
 BELGIUM  
 Tel.: +32.2.541.0571  
 Fax.: +32.2.541.0580  
 E-mail: [savigny@khlaw.be](mailto:savigny@khlaw.be)

**ICGMA (International Council of Grocery Manufacturers Associations)****Dr Wu LI**

Corporate Toxicologist  
 Frito-Lay, Inc.  
 7701 Inc.Legacy Drive, 3T-138  
 Plano, TX 75024  
 UNITED STATES OF AMERICA  
 Tel.: +972 334 4204  
 Fax.: +972 334 6830  
 E-mail: [wu.li@fritolay.com](mailto:wu.li@fritolay.com)

**Ms Moira VAN DER LINDE**

Food Technologist  
 CGCSA  
 PO Box 41417  
 Hurlingham  
 Johannesburg  
 SOUTH AFRICA  
 Tel.: 011 789 5777  
 Fax.: 011 889 4966  
 E-mail: [mvd@cgcsa.co.za](mailto:mvd@cgcsa.co.za)

**Dr M. SLAYNE**

Director  
 PepsiCo International  
 International Food Safety & Nutrition  
 7701 Legacy Drive  
 Plano TX 75024  
 UNITED STATES OF AMERICA  
 Tel.: +1 972 334 4832  
 Fax.: +1 972 334 6271  
 E-mail: [martin.slayne@intl.pepsico.com](mailto:martin.slayne@intl.pepsico.com)

**Dr Thomas D. TRAUTMAN**

Toxicology & Regulatory Affairs  
General Mills  
Number One General Mills Boulevard  
W01-B Minneapolis, MN 55426  
UNITED STATES OF AMERICA  
Tel.: +763 764 7584  
Fax.: +763 764 4242  
Email: [tom.trautman@genmills.com](mailto:tom.trautman@genmills.com)

**IDF (International Diabetic Federation)****Mr Eitan BRUMMEN**

National Advisor  
Rue des Trefles 130  
Brussel  
BELGIUM  
Tel.: +32 485 554257  
E-mail: [eitan@brummen.as](mailto:eitan@brummen.as)

**Mr John H. BYRNE**

Head of Delegation  
Allee du Herisson 1  
Brussel  
BELGIUM  
Tel.: +32 2 523 6184  
Fax.: +32 2 523 4477  
E-mail: [eurobest@tiscali.be](mailto:eurobest@tiscali.be)

**IDF/FIL (International Dairy Federation)****Dr L BERCHT**

Secretary for Legislative and Environmental Affairs  
International Dairy Foods Association  
Postbus 165  
2700 AD Zoetermeer  
THE NETHERLANDS  
Tel.: +31 79 343 0302  
Fax.: +31 79 343 0324  
E-mail: [bercht@nzo.nl](mailto:bercht@nzo.nl)

**Ms Aurelie DUBOIS**

Assistant to the Technical Director  
International Dairy Federation  
Diamant Building  
Boulevard Aguste Reyers 80  
1030 Brussels  
BELGIUM  
Tel.: +32 2 706 8645  
Fax.: +32 2 733 0413  
E-mail: [adubois@fil-idf.org](mailto:adubois@fil-idf.org)

**Mr Paul MATHOT**

Manager  
International Dairy Foods Association  
Postbus 165  
2700 AD Zoetermeer  
THE NETHERLANDS  
Tel.: +31.79 343 03 09  
Fax.: +31.79 343 03 24  
E-mail: [mathot@nzo.nl](mailto:mathot@nzo.nl)

**Mr Allen R SAYLER**

Senior Director, Regulatory Affairs & International Standards  
International Dairy Foods Association  
1250 H Street North West Suite 900  
20005 Washington DC  
UNITED STATES OF AMERICA  
Tel.: +1 202 737 4332  
Fax.: +1 202 331 7820  
E-mail: [asayler@idfa.org](mailto:asayler@idfa.org)

**IFAC (International Food Additives Council)****Ms Eunice CUIRLE**

Manager, Global Regulatory Affairs  
FMC Biopolymers  
Market street 1735  
19103 Philadelphia  
UNITED STATES OF AMERICA  
Tel.: +215.299.6999  
Fax.: +215.299.6368  
E-mail: [eunice\\_cuirle@fmc.com](mailto:eunice_cuirle@fmc.com)

**Mr Christopher C. DEMERLIS**

Manager Regulatory Affairs  
Colorcon Inc.  
PO Box 24  
PA 19486-0024 West Point  
UNITED STATES OF AMERICA  
Tel.: +215 661 2766  
Fax.: +215 661 2366  
E-mail: [cdemerlis@colorcon.com](mailto:cdemerlis@colorcon.com)

**Mr Jim ELFSTRUM**

President  
Elfstrum Consulting LLC  
Adams Drive 6  
08512 Cranbury, New Jersey  
UNITED STATES OF AMERICA  
Tel.: +609 395 8499  
Fax.: +609 395 8462  
E-mail: [jelfstrum@comcast.net](mailto:jelfstrum@comcast.net)

**Mr Carl MROZ**

Director, EMEA Regulatory Affairs  
Colorcon Ltd.  
Flagship House Victory Way  
Crossways Dartford  
DA2 6QD Dartford kent  
UNITED KINGDOM  
Tel.: +44 13 2229 3000  
Fax.: +44 13 2262 7200  
E-mail: [cmroz@colorcon.com](mailto:cmroz@colorcon.com)

**Ms Lyn O'Brien NABORS**

President  
1100 Johnson Ferry Road  
Suite 300  
GA 30342 Atlanta  
UNITED STATES OF AMERICA  
Tel.: +404 252 3663  
Fax.: +404 252 0774  
E-mail: [lnabors@kellencompany.com](mailto:lnabors@kellencompany.com)

**IFT (Institute of Food Technologists)****Ms Gloria BROOKS-RAY**

Advisor Codex and International Regulatory Affairs  
Exponent  
PO Box 97  
NJ 07046 Mountain Lakes  
UNITED STATES OF AMERICA  
Tel.: +973 334 4652  
E-mail: [gbrooksray@exponent.com](mailto:gbrooksray@exponent.com)

**Dr Cory M. BRYANT**

Research Scientist  
Science and Technology Projects  
Connecticut Ave. NW 1025  
Suite 503  
20036 Washington DC  
UNITED STATES OF AMERICA  
Tel.: +202 466 5980  
Fax.: +202 466 5988  
E-mail: [cmbryant@ift.org](mailto:cmbryant@ift.org)

**Dr James R. COUGHLIN**

President  
Coughlin & Associates, Consultants in Toxicology and Safety  
La Paz Road 27881  
Suite G  
CA 92677 Laguna Niguel  
UNITED STATES OF AMERICA  
Tel.: +949 916 6217  
Fax.: +949 916 6218  
E-mail: [jrcoughlin@cox.net](mailto:jrcoughlin@cox.net)

**Dr Rodney J.H. GRAY**

Director Regulatory Affairs  
Hercules Incorporated  
Research Center  
Hercules Road 500  
DE 19808-1599 Wilmington  
UNITED STATES OF AMERICA  
Tel.: +1.302.995.3400  
Fax.: +1.302.995.4668  
E-mail: [rgray@herc.com](mailto:rgray@herc.com)

**IFU (International Federation of Fruit Juice Producers)****Mr Rudi BRAATZ**

Codex Representative and commission for Legislation Member  
Boulevard des Capucines 23  
75002 Paris  
FRANCE  
Tel.: +33 1 4742 8280  
Fax.: +33 1 4742 8281  
E-mail: [ifu@ifu-fruitjuice.com](mailto:ifu@ifu-fruitjuice.com)

**Mr Hany FARAG**

Vice President  
Quality & Regulatory Affairs  
One Dole Drive  
Westlake Village  
CA 91362-7300  
UNITED STATES OF AMERICA  
Tel.: +818 874 4857  
Fax.: +818 874 6857  
E-mail: [hany\\_farag@na.dole.com](mailto:hany_farag@na.dole.com)

**IGTC (International Glutamate Technical Committee)****Dr Takeshi KIMURA**

Chief Executive Officer  
Hatchobori 3-9-5, Chuo-ku  
104-0032 Tokyo  
JAPAN  
Tel.: +81 80 3258 1900  
Fax.: +81 3 5250 8403  
E-mail: [takeshi\\_kimura@ajonomoto.com](mailto:takeshi_kimura@ajonomoto.com)

**Dr Masanori KOHUMURA**

Scientific Advisor  
Hatchobori 3-9-5, Chuo-ku,  
104-00325 Tokyo  
JAPAN  
Tel.: +81 80 3258 1900  
Fax.: +81 3 5250 8403  
E-mail: [igtc03\\_se@e-igtc.org](mailto:igtc03_se@e-igtc.org)

**IHPC (International Hydrolyzed Protein Council)****Mrs Julia C. HOWELL**

Consultant  
JC Howell Consulting, LLC  
1681 Villa Rica Road, SW  
Powder Springs  
GA 30127 Georgia  
UNITED STATES OF AMERICA  
Tel.: +770-439-6119  
Fax.: +770-439-7977  
E-mail: [jchowell1@aol.com](mailto:jchowell1@aol.com)

**INC (International Tree Nut Council)****Ms Julie G. ADAMS**

Senior Director, International and Regulatory Affairs  
Almond Board of California  
1150 9th Street, Suite 1500  
Modesto, CA 95354  
UNITED STATES OF AMERICA  
Tel.: +1 209 343 3238  
Fax.: +1 209 549 8267  
E-mail: [jadams@almondboard.com](mailto:jadams@almondboard.com)

**Dr Pino CALCAGNI**

President  
Besana Group  
Via Ferrovia 210  
80040 S. Gennaro V.No (NA)  
ITALY  
Tel.: +39 81 865 9111  
Fax.: +39 81 865 7651  
E-mail: [giuseppe.calcagni@unomoc.it](mailto:giuseppe.calcagni@unomoc.it)

**IOFI (International Pectin Producers' Association)****Dr Thierry CACHET**

Scientific Director  
Square Marie Louise 49  
1000 Brussels  
BELGIUM  
Tel.: +32 2 2389903  
Fax.: +32 2 30 02 65  
E-mail: [secretariat@iofiorg.org](mailto:secretariat@iofiorg.org)

**IPPA (International Sweeteners Association)****Dr Colin D. MAY**

Executive Secretary  
PO Box 151  
HR4 8YZ Wellington-Hereford  
UNITED KINGDOM  
Tel.: +44.1432.830529  
Fax.: +44.1432.830716  
E-mail: [executive-secretary@ippa.info](mailto:executive-secretary@ippa.info)

**ISA (International Sweeteners Association)****Dr Simon BROOKE-TAYLOR**

Consultant  
Brooke-Taylor & Co pty Ltd.  
PO Box 544  
Vic 3741 Bright Vic  
AUSTRALIA  
Tel.: + 61 411 156 773  
Fax.: +61 35 750 1893  
E-mail: [simon@brooketaylor.com.au](mailto:simon@brooketaylor.com.au)

**Ms Frances HUNT**

Secretary General  
Avenue des Gaulois 9  
1040 Brussels  
BELGIUM  
Tel.: +32 2 736 5354  
Fax.: +32 2 732 3427  
E-mail: [isa@ecco-eu.com](mailto:isa@ecco-eu.com)

**ISC (International Society of Citriculture)****Mr Charles R. ORMAN**

Director  
760 E. Sunkist Street  
Ontario, California  
UNITED STATES OF AMERICA  
Tel.: +909 933-2257  
Fax.: +909 933-2409  
E-mail: [corman@sunkistgrowers.com](mailto:corman@sunkistgrowers.com)

**ISDI (International Union of Food Science and Technology)****Ms Amandine DEVERGIES**

Scientific and Regulatory Affairs  
IFM/MNI/IDACE  
Rue de Rivoli 194  
75001 Paris  
FRANCE  
Tel.: +33 1 53458787  
Fax.: +33 1 53458780  
E-mail: [amandine.devergies@isdifederation.org](mailto:amandine.devergies@isdifederation.org)

**MARINALG INTERNATIONAL****Dr Pierre P. KIRSCH**

General Secretary  
Rue Blanche 25  
1060 Brussels  
BELGIUM  
Tel.: +32 473 974002  
E-mail: [marinalg@marinalg.org](mailto:marinalg@marinalg.org)

**NATCOL****Dr Mary O'CALLAGHAN**

Secretary General  
PO Box 3255  
Boycstown Carrigaline, Co cork  
IRELAND  
Tel.: 353 21 4919673  
Fax.: 353 21 4919673  
E-mail: [secretariat@natcol.org](mailto:secretariat@natcol.org)

**OFCA (Organisation des fabricants de produits celluloseux alimentaires)****Dr Evert IZEBOD**

Secretary General/Treasurer  
Kerkweide 27  
2265 DM Leidschendam  
THE NETHERLANDS  
Tel.: +31 70 3209894  
Fax.: +31 70 3203759  
E-mail: [eizeboud@worldonline.nl](mailto:eizeboud@worldonline.nl)

**Mr George MANSVELD**

Manager Regulatory Affairs EMEA  
 Vervaartlaan 8  
 2288 GM Rijswijk  
 THE NETHERLANDS  
 Tel.: +31 5161 4279  
 Fax.: +31 70 390 2715  
 E-mail: [gmansveld@herc.com](mailto:gmansveld@herc.com)

**CODEX SECRETARIAT****Ms Annamaria BRUNO**

Food Standards Officer  
 FAO/WHO Food Standards Programme  
 Via delle Terme di Caracalla  
 00100 Rome  
 ITALY  
 Tel.: +39 06570 56254  
 Fax.: +39 06570 54593  
 E-mail: [annamaria.bruno@fao.org](mailto:annamaria.bruno@fao.org)

**Ms Iseki NORIKO**

Senior Food Standards Officer  
 FAO/WHO/ Food Standards Programme  
 Viale delle Terme di Caracalla  
 Rome  
 ITALY  
 Tel.: +39 06570 53195  
 Fax.: +39 06570 54593  
 E-mail: [noriko.iseki@fao.org](mailto:noriko.iseki@fao.org)

**Mr Yoshihide ENDO**

Food Standards Officer  
 Joint FAO/WHO Food Standards Programme, FAO  
 Via Delle Terme di Caracalla  
 00100 Rome  
 ITALY  
 Tel.: +39 06570 54796  
 Fax.: +39 06570 54593  
 E-mail: [yoshihide.endo@fao.org](mailto:yoshihide.endo@fao.org)

**Mrs Young-AE JI**

Food Standards Officer  
 FAO/WHO/ Food Standards Programme  
 Viale delle Terme di Caracalla  
 00100 Rome  
 ITALY  
 Tel.: +39 06570 55854  
 Fax.: +39 06570 54593  
 E-mail: [youngae.ji@fao.org](mailto:youngae.ji@fao.org)

**NETHERLANDS SECRETARIAT****Mr Niek SCHELLING**

Head Technical Secretariat  
 Ministry of Agriculture, Nature and Food Quality  
 P.O. Box 20401  
 2500 EK The Hague  
 THE NETHERLANDS  
 Tel.: +31 70 378 4426  
 Fax.: +31 70 378 6141  
 E-mail: [n.schelling@minlnv.nl](mailto:n.schelling@minlnv.nl)

**Dr Rob M.C. THEELEN**

Policy Officer  
 Ministry of Agriculture, Nature and Food Quality  
 PO Box 20401  
 2500 EK The Hague  
 THE NETHERLANDS  
 Tel.: +31 70 378 4091  
 Fax.: +31 70 378 6141  
 E-mail: [r.m.c.theelen@minlnv.nl](mailto:r.m.c.theelen@minlnv.nl)

**Ms Elfriede ADRIAANSZ**

Codex Contact Point  
 Ministry of Agriculture, Nature and Food Quality  
 PO Box 20401  
 2500 EK Den Haag  
 THE NETHERLANDS  
 Tel.: +31 70 378 4104  
 Fax.: +31 70 378 6141  
 E-mail: [E.E.E.Adriaansz@minlnv.nl](mailto:E.E.E.Adriaansz@minlnv.nl)

**Mrs Tanja ÅKESSON**

Codex Contact Point  
 Ministry of Agriculture, Nature and Food Quality  
 PO Box 20401  
 2500 EK Den Haag  
 THE NETHERLANDS  
 Tel.: +31 70 387 4045  
 Fax.: +31 70 387 6141  
 E-mail: [t.z.j.akesson@minlnv.nl](mailto:t.z.j.akesson@minlnv.nl)

**Mrs Sharida SARDAR**

Secretariat  
 Ministry of Agriculture, Nature and Food Quality  
 PO Box 20401  
 2500 EK Den Haag  
 THE NETHERLANDS  
 Tel.: +31 70 378 4963  
 Fax.: +31 70 378 6141  
 E-mail: [S.Sardar@minlnv.nl](mailto:S.Sardar@minlnv.nl)

**Ms E. DE REE**

Numico Beheer B.V.  
 Manager Food Safety Quality and Food Safety R&D  
 and Product Integrity  
 PO Box 75538  
 1118 ZN Schiphol Airport  
 THE NETHERLANDS  
 Tel.: +31 20 456 9175  
 Fax.: +31 20 456 8175  
 E-mail: [ellen.deree@numico.com](mailto:ellen.deree@numico.com)

Annexe II**CALENDRIER PROPOSÉ POUR L'ACHÈVEMENT DES TRAVAUX**

OBJET	ÉTAPE	ANNEE/SESSION
Projet de limite maximale pour le plomb dans le poisson	8	Vingt-neuvième session de la CCA
Avant-projet de révision du préambule de la Norme générale pour les additifs alimentaires, y compris le diagramme	8	Vingt-neuvième session de la CCA
Avant-projet de limites maximales pour les aflatoxines totales dans les amandes, noisettes et pistaches "pour transformation ultérieure" et "prêtes à consommer"	7 et 5	2008
Avant projet de limites maximales pour le cadmium dans le riz poli et dans les mollusques bivalves marins (à l'exception des huîtres et des coquilles Saint-Jacques) et dans les céphalopodes (viscères non compris)	8	Vingt-neuvième session de la CCA
Avant-projet de limites maximales pour l'étain dans les aliments en boîte (autres que les boissons) et dans les boissons en boîte	5	2007/2008
Avant-projet de limites maximales pour le 3-MCPD dans les condiments liquides contenant des protéines végétales hydrolysées par hydrolyse acide (PVHA) (à l'exception de la sauce de soja obtenue par fermentation naturelle)	4	N08-2004
Avant-projet de plan d'échantillonnage des aflatoxines dans les amandes, les noix du Brésil, les noisettes et les pistaches	4	N07-2004
Avant-projet de limites indicatives révisées pour les radionucléides dans les denrées alimentaires contaminées à la suite d'un accident nucléaire ou radiologique applicables dans le contexte du commerce international	5/8	Vingt-neuvième session de la CCA
Avant-projet de Code d'usages relatif à la prévention et à la réduction de la contamination des produits destinés à l'alimentation humaine et animale par les dioxines et les PCB de type dioxine	5/8	Vingt-neuvième session de la CCA
Avant-projet de révision des "Noms de catégorie et du Système international de numérotation des additifs alimentaires - CCA/GL 36-2003"	5	N07-2005
Avant-projet d'annexe au Code d'usages pour la prévention et la réduction de la contamination des fruits à coques par les aflatoxines, afin de définir des mesures supplémentaires relatives à la prévention et à la réduction de la contamination des noix du Brésil par les aflatoxines	5/8	N08-2005
Avant-projet de Code d'usages pour la réduction des chloropropanols lors de la production de protéines végétales hydrolysées par hydrolyse acide (PVHA) et de produits contenant ce type de protéines	2/3	N09-2005

## Annexe III

**MESURES A PRENDRE DU FAIT DES MODIFICATIONS APPORTEES AUX DOSES  
JOURNALIERES ADMISSIBLES (DJA) ET D'AUTRES RECOMMANDATIONS  
TOXICOLOGIQUES DÉCOULANT DE LA SOIXANTE-CINQUIÈME RÉUNION DU JECFA**

<b>Numéro SIN</b>	<b>Additif alimentaire</b>	<b>Recommandation du CCFAC à sa trente-huitième session</b>
901	Cire d'abeille	Transmettre le projet de disposition relative à l'utilisation de la cire d'abeille dans la catégorie d'aliments 14.1.4 à la Commission du Codex Alimentarius, à sa vingt-neuvième session, pour adoption à l'étape 8.
902	Cire de candelilla	Transmettre le projet de disposition relative à l'utilisation de la cire de candelilla dans la catégorie d'aliments 14.1.4 à la Commission du Codex Alimentarius, à sa vingt-neuvième session, pour adoption à l'étape 8.
-	Phospholipase de type A1 de <i>Fusarium venenatum</i> exprimée dans <i>Aspergillus oryzae</i>	Aucune action.
1204	Pullulan	Inclure le Pullulan dans le Tableau 3 de la NGAA à l'étape 4 et demander des propositions de limites maximales d'utilisation dans les catégories d'aliments énumérées dans l'Annexe au Tableau 3.
999 (i)	Extrait de quillaia de Type 1	Attribuer le numéro SIN 999 (i)
999 (ii)	Extrait de quillaia de Type 2	Attribuer le numéro SIN 999 (ii)

**ÉTAT D'AVANCEMENT DE LA CONFIRMATION ET/OU DE LA REVISION  
DES LIMITES MAXIMALES POUR LES ADDITIFS ALIMENTAIRES ET  
LES AUXILIAIRES TECHNOLOGIQUES CITEES DANS LES NORMES CODEX**

**PARTIE 1 – COMITE DU CODEX SUR LA NUTRITION ET LES ALIMENTS DIETETIQUES OU DE REGIME**

**DRAFT REVISED STANDARD FOR PROCESSED CEREAL BASED FOODS FOR INFANTS AND YOUNG CHILDREN - (At Step 8 of the Procedure) ALINORM 06/29/26, Appendix II**

**4. FOOD ADDITIVES**

Only the food additives listed in this Section or in the Codex Advisory List of Vitamin Compounds for Use in Foods for Infants and Children (CAC/GL 10-1979) may be present in the foods described in Section 2.1 of this Standard, as a result of carry-over from a raw material or other ingredient (including food additive) used to produce the food, subject to the following conditions:

- a) The amount of the food additive in the raw materials or other ingredients (including food additives) does not exceed the maximum level specified; and
- b) The food into which the food additive is carried over does not contain the food additive in greater quantity than would be introduced by the use of the raw materials or ingredients under good manufacturing practice, consistent with the provisions on carry-over in the Preamble of the General Standard for Food Additives (CAC/STAN 192-1995, Rev. 5 (2004)).

The following additives are permitted in the preparation of processed cereal-based foods for infants and young children, as described in Section 2.1 of this Standard (in 100 g of product, ready for consumption prepared following manufacturer's instructions unless otherwise indicated).

INS no.		Maximum level	38 <sup>th</sup> CCFAC Comments
<b>Emulsifiers</b>			
322	Lecithins	1500 mg	Endorsed by 38 <sup>th</sup> CCFAC
471	Mono- and diglycerides	500 mg Singly or in combination	Endorsed by 37 <sup>th</sup> CCFAC Endorsed 38 <sup>th</sup> CCFAC with revision; combination of ML of 471 with 472 a, b and c
472a	Acetic and fatty acid esters of glycerol		Endorsed by 37 <sup>th</sup> CCFAC
472b	Lactic and fatty acid esters of glycerol		Endorsed by 37 <sup>th</sup> CCFAC
472c	Citric and fatty acid esters of glycerol		Endorsed by 37 <sup>th</sup> CCFAC
<b>Acidity Regulators</b>			
500 ii	Sodium hydrogen carbonate	GMP	Endorsed by 38 <sup>th</sup> CCFAC
501 ii	Potassium hydrogen carbonate	GMP	Endorsed by 38 <sup>th</sup> CCFAC
170 i	Calcium carbonate	GMP	Endorsed by 38 <sup>th</sup> CCFAC
270	L(+)-Lactic acid	GMP	Endorsed by 38 <sup>th</sup> CCFAC
330	Citric acid	GMP	Endorsed by 38 <sup>th</sup> CCFAC
260	Acetic acid	GMP	Endorsed by 38 <sup>th</sup> CCFAC
261	Potassium acetates		Endorsed by 38 <sup>th</sup> CCFAC
262 i	Sodium acetate		Endorsed by 38 <sup>th</sup> CCFAC
263	Calcium acetate		Endorsed by 38 <sup>th</sup> CCFAC
296	Malic acid (DL) – L(+)-form only		Endorsed by 37 <sup>th</sup> CCFAC
325	Sodium lactate (solution) – L(+)-form only		Endorsed by 38 <sup>th</sup> CCFAC
326	Potassium lactate (solution) – L(+)-form only		Endorsed by 38 <sup>th</sup> CCFAC
327	Calcium lactate – L(+)-form only		Endorsed by 38 <sup>th</sup> CCFAC
331 i	Monosodium citrate		Endorsed by 38 <sup>th</sup> CCFAC
331 ii	Trisodium citrate		Endorsed by 38 <sup>th</sup> CCFAC
332 i	Monopotassium citrate		Endorsed by 38 <sup>th</sup> CCFAC
332 ii	Tripotassium citrate		Endorsed by 38 <sup>th</sup> CCFAC
333	Calcium citrate		Endorsed by 38 <sup>th</sup> CCFAC
507	Hydrochloric acid		Endorsed by 38 <sup>th</sup> CCFAC
524	Sodium hydroxide		Endorsed by 38 <sup>th</sup> CCFAC
525	Potassium hydroxide		Endorsed by 38 <sup>th</sup> CCFAC
526	Calcium hydroxide	Endorsed by 38 <sup>th</sup> CCFAC	

INS no.			Maximum level	38 <sup>th</sup> CCFAC Comments
575	Glucono delta-lactone		GMP	Endorsed by 37 <sup>th</sup> CCFAC
334	L(+)-Tartaric acid – L(+)form only		<b>500 mg</b> Singly or in combination <b>Tartrates as residue in biscuits and rusks</b>	Endorsed by 37 <sup>th</sup> CCFAC
335 i	Monosodiumtartrate			<b>Endorsed by 38<sup>th</sup> CCFAC</b>
335 ii	Disodium tartrate			<b>Endorsed by 38<sup>th</sup> CCFAC</b>
336 i	Monopotassium tartrate –L(+)form only			Endorsed by 37 <sup>th</sup> CCFAC
336 ii	Dipotassium tartrate – L(+)form only			Endorsed by 37 <sup>th</sup> CCFAC
337	Potassium sodium L(+)-tartrate L(+)form only			Endorsed by 37 <sup>th</sup> CCFAC
338	Orthophosphoric acid	}		<b>Only for pH adjustment</b> <b>440 mg</b> Singly or in combination <b>as phosphorous</b>
339 i	Monosodium orthophosphate		<b>Endorsed by 38<sup>th</sup> CCFAC</b>	
339 ii	Disodium orthophosphate		<b>Endorsed by 38<sup>th</sup> CCFAC</b>	
339 iii	Trisodium orthophosphate		<b>Endorsed by 38<sup>th</sup> CCFAC</b>	
340 i	Monopotassium orthophosphate		<b>Endorsed by 38<sup>th</sup> CCFAC</b>	
340 ii	Dipotassium orthophosphate		<b>Endorsed by 38<sup>th</sup> CCFAC</b>	
340 iii	Tripotassium orthophosphate		<b>Endorsed by 38<sup>th</sup> CCFAC</b>	
341 i	Monocalcium orthophosphate		<b>Endorsed by 38<sup>th</sup> CCFAC</b>	
341 ii	Dicalcium orthophosphate		<b>Endorsed by 38<sup>th</sup> CCFAC</b>	
341 iii	Tricalcium orthophosphate		<b>Endorsed by 38<sup>th</sup> CCFAC</b>	
<b>Antioxidants</b>				
306	Mixed tocopherols concentrate	}	300 mg/kg fat <b>or oil basis</b> , Singly or in combination	Endorsed by 37 <sup>th</sup> CCFAC
307	Alpha-tocopherol			Endorsed by 37 <sup>th</sup> CCFAC
304	L-Ascorbyl palmitate		200 mg/kg fat	Endorsed by 37 <sup>th</sup> CCFAC
300	L-Ascorbic acid	}	50 mg, expressed as ascorbic acid <b>and within the limits for sodium</b>	Endorsed by 37 <sup>th</sup> CCFAC
301	Sodium ascorbate			Endorsed by 37 <sup>th</sup> CCFAC
303	Potassium ascorbate			Endorsed by 37 <sup>th</sup> CCFAC
302	Calcium ascorbate		20 mg, expressed as ascorbic acid	Endorsed by 37 <sup>th</sup> CCFAC
<b>Raising Agents</b>				
503 i	Ammonium carbonate	}	Limited by GMP	<b>Endorsed by 38<sup>th</sup> CCFAC</b>
503 ii	Ammonium hydrogen carbonate			<b>Endorsed by 38<sup>th</sup> CCFAC</b>
500 i	Sodium carbonate			<b>Endorsed by 38<sup>th</sup> CCFAC</b>
500 ii	Sodium hydrogen carbonate			<b>Endorsed by 38<sup>th</sup> CCFAC</b>
<b>Thickeners</b>				
410	Carob bean gum	}	<b>1000 mg</b> singly or in combination	<b>Endorsed by 38<sup>th</sup> CCFAC</b>
412	Guar gum			<b>Endorsed by 38<sup>th</sup> CCFAC</b>
414	Gum arabic			<b>Endorsed by 38<sup>th</sup> CCFAC</b>
415	Xanthan gum			<b>Endorsed by 38<sup>th</sup> CCFAC</b>
440	Pectins (Amidated and Non-Amidated)			<b>Endorsed by 38<sup>th</sup> CCFAC</b>
1404	Oxidized starch	}	<b>5000 mg</b> Singly or in combination	Endorsed by 37 <sup>th</sup> CCFAC
1410	Monostarch phosphate			Endorsed by 37 <sup>th</sup> CCFAC
1412	Distarch phosphate			Endorsed by 37 <sup>th</sup> CCFAC
1413	Phosphated distarch phosphate			Endorsed by 37 <sup>th</sup> CCFAC
1414	Acetylated distarch phosphate			Endorsed by 37 <sup>th</sup> CCFAC
1422	Acetylated distarch adipate			Endorsed by 37 <sup>th</sup> CCFAC
1420	Starch acetate esterified with acetic anhydride			Endorsed by 37 <sup>th</sup> CCFAC
1450	Starch sodium octenyl succinate			Endorsed by 37 <sup>th</sup> CCFAC
1451	Acetylated oxidized starch			Endorsed by 37 <sup>th</sup> CCFAC

<b>INS no.</b>		<b>Maximum level</b>	<b>38<sup>th</sup> CCFAC Comments</b>
<b>Anticaking Agents</b>			
551	Silicon dioxide (amorphous)	200 mg for dry cereals only	Endorsed by 38 <sup>th</sup> CCFAC
<b>Packing Packaging Gases</b>			
290	Carbon dioxide	GMP	Endorsed by 38 <sup>th</sup> CCFAC
941	Nitrogen	GMP	Endorsed by 38 <sup>th</sup> CCFAC

## PARTIE 2 – COMITÉ DU CODEX SUR LE LAIT ET LES PRODUITS LAITIERS

**DRAFT STANDARD FOR A BLEND OF EVAPORATED SKIMMED MILK AND VEGETABLE FAT;  
DRAFT STANDARD FOR A BLEND OF SWEETENED CONDENSED MILK AND VEGETABLE FAT (at  
Step 8 of the Procedure) - ALINORM 06/29/11, Appendices III and V**

## 4. FOOD ADDITIVES

Only food additives listed below may be used and only within the limits specified.

INS No.	Name of Additive	Maximum Level	38 <sup>th</sup> CCFAC Comments
322	Lecithins	Limited by GMP	Endorsed 38 <sup>th</sup> CCFAC
<b>Stabilizers</b>			
331(i)	Sodium Dihydrogen Citrate	Limited by GMP	Endorsed 37 CCFAC
331(iii)	Trisodium Citrate	Limited by GMP	Endorsed 37 CCFAC
332(i)	Potassium Dihydrogen Citrate	Limited by GMP	Endorsed 38 <sup>th</sup> CCFAC
332(ii)	Tripotassium Citrate	Limited by GMP	Endorsed 38 <sup>th</sup> CCFAC
333	Calcium Citrate	Limited by GMP	Endorsed 38 <sup>th</sup> CCFAC
508	Potassium Chloride	Limited by GMP	Endorsed 38 <sup>th</sup> CCFAC
509	Calcium Chloride	Limited by GMP	Endorsed 37CCFAC
170(i)	Calcium Carbonate	Limited by GMP	Endorsed 38 <sup>th</sup> CCFAC
339(i)	Monosodium Orthophosphate	4400 mg/kg Singly or in combination, as phosphorus 10 g/kg Combined Total expressed as P <sub>2</sub> O <sub>5</sub>	Endorsed 38 <sup>th</sup> CCFAC
339(ii)	Disodium Orthophosphate		Endorsed 38 <sup>th</sup> CCFAC
339(iii)	Trisodium Orthophosphate		Endorsed 38 <sup>th</sup> CCFAC
340(i)	Monopotassium Orthophosphate		Endorsed 38 <sup>th</sup> CCFAC
340(ii)	Dipotassium Orthophosphate		Endorsed 38 <sup>th</sup> CCFAC
340(iii)	Tripotassium Orthophosphate		Endorsed 38 <sup>th</sup> CCFAC
341(i)	Monocalcium Orthophosphate		Endorsed 38 <sup>th</sup> CCFAC
341(ii)	Dicalcium Orthophosphate		Endorsed 38 <sup>th</sup> CCFAC
341(iii)	Tricalcium Orthophosphate		Endorsed 38 <sup>th</sup> CCFAC
450(i)	Disodium Diphosphate		Endorsed 38 <sup>th</sup> CCFAC
450(ii)	Trisodium Diphosphate		Endorsed 38 <sup>th</sup> CCFAC
450(iii)	Tetrasodium Diphosphate		Endorsed 38 <sup>th</sup> CCFAC
450(v)	Tetrapotassium Diphosphate		Endorsed 38 <sup>th</sup> CCFAC
450(vi)	Dicalcium Diphosphate		Endorsed 38 <sup>th</sup> CCFAC
450(vii)	Calcium Dihydrogen Diphosphate		Endorsed 38 <sup>th</sup> CCFAC
451(i)	Pentasodium Triphosphate		Endorsed 38 <sup>th</sup> CCFAC
451(ii)	Pentapotassium Triphosphate		Endorsed 38 <sup>th</sup> CCFAC
452(i)	Sodium Polyphosphate		Endorsed 38 <sup>th</sup> CCFAC
452(ii)	Potassium Polyphosphate		Endorsed 38 <sup>th</sup> CCFAC
452(iii)	Sodium Calcium Polyphosphate		Endorsed 38 <sup>th</sup> CCFAC
452(iv)	Calcium Polyphosphates	Endorsed 38 <sup>th</sup> CCFAC	
452(v)	Ammonium Polyphosphates	Endorsed 38 <sup>th</sup> CCFAC	
500(i)	Sodium Carbonate	Limited by GMP	Endorsed 38 <sup>th</sup> CCFAC
500(ii)	Sodium Hydrogen Carbonate	Limited by GMP	Endorsed 38 <sup>th</sup> CCFAC
500(iii)	Sodium Sesquicarbonate	Limited by GMP	Endorsed 38 <sup>th</sup> CCFAC
501(i)	Potassium Carbonates	Limited by GMP	Endorsed 38 <sup>th</sup> CCFAC
501(ii)	Potassium Hydrogen Carbonate	Limited by GMP	Endorsed 38 <sup>th</sup> CCFAC
<b>Thickeners</b>			
407	Carrageenan and its Na, K, NH <sub>4</sub> , Ca and Mg salts (including furcelleran)	Limited by GMP	Endorsed 37 CCFAC Endorsed 38 <sup>th</sup> CCFAC
407a	Processed Eucheuma Seaweed	Limited by GMP	Endorsed 38 <sup>th</sup> CCFAC

**DRAFT STANDARD FOR A BLEND OF SKIMMED MILK AND VEGETABLE FAT IN POWDERED FORM  
(at Step 8 of the Procedure) - ALINORM 06/29/11, Appendix IV**
**4. FOOD ADDITIVES**

Only food additives listed below may be used and only within the limits specified.

INS No.	Name of Additive	Maximum Level	38 <sup>th</sup> CCFAC Comments
<b>Stabilizers</b>			
331(i)	Sodium Dihydrogen citrate	Limited by GMP	Endorsed 38 <sup>th</sup> CCFAC
331(iii)	Trisodium citrate	Limited by GMP	Endorsed 38 <sup>th</sup> CCFAC
332(i)	Potassium Dihydrogen Citrate	Limited by GMP	Endorsed 38 <sup>th</sup> CCFAC
332(ii)	Tripotassium Citrate	Limited by GMP	Endorsed 38 <sup>th</sup> CCFAC
508	Potassium Chloride	Limited by GMP	Endorsed 38 <sup>th</sup> CCFAC
509	Calcium chloride	Limited by GMP	Endorsed 37 CCFAC
<b>Acidity Regulators</b>			
339(i)	Monosodium Orthophosphate	4400 mg/kg Singly or in combination, as phosphorus 10 g/kg singly or in combination to total expressed as P <sub>2</sub> O <sub>5</sub>	Endorsed 38 <sup>th</sup> CCFAC
339(ii)	Disodium Orthophosphate		Endorsed 38 <sup>th</sup> CCFAC
339(iii)	Trisodium Orthophosphate		Endorsed 38 <sup>th</sup> CCFAC
340(i)	Monopotassium Orthophosphate		Endorsed 38 <sup>th</sup> CCFAC
340(ii)	Dipotassium Orthophosphate		Endorsed 38 <sup>th</sup> CCFAC
340(iii)	Tripotassium Orthophosphate		
341(i)	Monocalcium Orthophosphate		Endorsed 38 <sup>th</sup> CCFAC
341(ii)	Dicalcium Orthophosphate		Endorsed 38 <sup>th</sup> CCFAC
450(i)	Disodium Diphosphate		Endorsed 38 <sup>th</sup> CCFAC
450(ii)	Trisodium Diphosphate		Endorsed 38 <sup>th</sup> CCFAC
450(iii)	Tetrasodium Diphosphate,		Endorsed 38 <sup>th</sup> CCFAC
450(v)	Tetrapotassium Diphosphate		Endorsed 38 <sup>th</sup> CCFAC
450(vi)	Dicalcium Diphosphate		Endorsed 38 <sup>th</sup> CCFAC
450(vii)	Calcium Dihydrogen Diphosphate		Endorsed 38 <sup>th</sup> CCFAC
451(i)	Pentassium Triphosphate		Endorsed 38 <sup>th</sup> CCFAC
451(ii)	Pentapotassium Triphosphate		Endorsed 38 <sup>th</sup> CCFAC
452(i)	Sodium Polyphosphate		Endorsed 38 <sup>th</sup> CCFAC
452(ii)	Potassium Polyphosphate		Endorsed 38 <sup>th</sup> CCFAC
452(iii)	Sodium Calcium Polyphosphate		Endorsed 38 <sup>th</sup> CCFAC
452(iv)	Calcium Polyphosphates		Endorsed 38 <sup>th</sup> CCFAC
452(v)	Ammonium Polyphosphates	Endorsed 38 <sup>th</sup> CCFAC	
500(i)	Sodium Carbonate	Limited by GMP	Endorsed 38 <sup>th</sup> CCFAC
500(ii)	Sodium Hydrogen Carbonate	Limited by GMP	Endorsed 38 <sup>th</sup> CCFAC
500(iii)	Sodium sesquicarbonate	Limited by GMP	Endorsed 38 <sup>th</sup> CCFAC
501(i)	Potassium Carbonates	Limited by GMP	Endorsed 38 <sup>th</sup> CCFAC
501(ii)	Potassium Hydrogen Carbonate	Limited by GMP	Endorsed 38 <sup>th</sup> CCFAC
<b>Emulsifiers</b>			
322	Lecithins	Limited by GMP	Endorsed 38 <sup>th</sup> CCFAC
471	Mono- and diglycerides of fatty acids	Limited by GMP	Endorsed 37 CCFAC
<b>Anticaking Agents</b>			
170(i)	Calcium carbonate	Limited by GMP	Endorsed 37 CCFAC
504(i)	Magnesium carbonate	Limited by GMP	Endorsed 37 CCFAC
530	Magnesium Oxide	Limited by GMP	Endorsed 37 CCFAC
551	Silicon Dioxide (Amorphous)	Limited by GMP	Endorsed 37 CCFAC
552	Calcium Silicate	Limited by GMP	
553(i)	Magnesium Silicate	Limited by GMP	Endorsed 37 CCFAC
553(iii)	Talc	Limited by GMP	Endorsed 37 CCFAC
554	Sodium Aluminosilicate	Limited by GMP	Endorsed 37 CCFAC
556	Calcium Aluminum Silicate	Limited by GMP	Endorsed 37 CCFAC
559	Aluminum Silicate	Limited by GMP	Endorsed 37 CCFAC

INS No.	Name of Additive	Maximum Level	38 <sup>th</sup> CCFAC Comments
341(iii)	Tricalcium orthophosphate	<b>4400 mg/kg Singly or in combination, as phosphorus</b> 10 g/kg singly or in combination to total expressed as P <sub>2</sub> O <sub>5</sub>	<b>Endorsed 38<sup>th</sup> CCFAC</b>
343(iii)	Trimagnesium orthophosphate		<b>Endorsed 38<sup>th</sup> CCFAC</b>
<b>Antioxidants</b>			
300	Ascorbic Acid	500 mg/kg as ascorbic acid	Endorsed 37 CCFAC
301	Sodium Ascorbate		Endorsed 37 CCFAC
304	Ascorbyl Palmitate	80 mg/kg, Singly or in combination as <b>ascorbyl stearate</b>	<b>Endorsed 38<sup>th</sup> CCFAC</b>
305	Ascorbyl Stearate		<b>Endorsed 38<sup>th</sup> CCFAC</b>
320	<b>BHA Butylated Hydroxyanisole</b>	100 mg/kg Singly or in combination. Expressed on fat or oil basis	<b>Endorsed 38<sup>th</sup> CCFAC</b>
321	<b>BHT Butylated Hydroxytoluene</b>		<b>Endorsed 38<sup>th</sup> CCFAC</b>
319	<b>TBHQ Tertiary Butylhydroquinone</b>		<b>Endorsed 38<sup>th</sup> CCFAC</b>

**DRAFT REVISED STANDARD FOR CHEDDAR (C-1) / DRAFT REVISED STANDARD FOR DANBO (C-3)  
(at Step 8 of the Procedure) - ALINORM 06/29/11, Appendices VI and VII**

#### 4. FOOD ADDITIVES

Only those additives classes indicated as justified in the table below may be used for the product categories specified. Within each additive class, and where permitted according to the table, only those food additives listed below may be used and only within the functions and limits specified.

Additive functional class:	Justified use:	
	Cheese mass	Surface/rind treatment
Colours:	X <sup>1</sup>	-
Bleaching agents:	-	-
Acids:	-	-
Acidity regulators:	X	-
Stabilizers:	-	-
Thickeners:	-	-
Emulsifiers:	-	-
Antioxidants:	-	-
Preservatives:	X	X
Foaming agents:	-	-
Anti-caking agents:	-	X <sup>2</sup>

<sup>1</sup>) Only to obtain the colour characteristics, as described in Section 2

<sup>2</sup>) For the surface of sliced, cut, shredded or grated cheese, only

X = The use of additives belonging to the class is technologically justified

- = The use of additives belonging to the class is not technologically justified

INS No.	Name of Additive	Maximum Level	38th CCFAC Comments
<b>Colours</b>			
101(i)	Riboflavin	300 mg/kg	Endorsed 38 <sup>th</sup> CCFAC
140	Chlorophyll	Limited by GMP	Endorsed 38 <sup>th</sup> CCFAC
160a(i),e,f	Carotenoids	35 mg/kg Singly or in combination	Endorsed 38 <sup>th</sup> CCFAC
160a(i)	Beta-Carotene (Synthetic)		
160a(ii)	Beta-Carotene (Blakeslea triaspora)		
160e	Beta-apo-carotenal		
160f	Beta-apo-8'-caroteinoic acid, methyl or ethyl ester		
160a(ii)	Carotenes, Vegetable	600 mg/kg	Endorsed 38 <sup>th</sup> CCFAC
160b	Annatto Extracts	25 mg/kg On bixin/norbixin basis	Endorsed 37 CCFAC Not endorsed, has temporary ADI
<b>Preservatives</b>			
1105	Lysozyme Hydrochloride	Limited by GMP	Endorsed 37 CCFAC
200	Sorbic Acid	1000 mg/kg based on sorbic acid. Surface Treatment only *.	Endorsed 38 <sup>th</sup> CCFAC
201	Sodium Sorbate		Endorsed 38 <sup>th</sup> CCFAC
202	Potassium Sorbate		Endorsed 38 <sup>th</sup> CCFAC
203	Calcium Sorbate		Endorsed 38 <sup>th</sup> CCFAC
234	Nisin		12.5 mg/kg
235	Pimaricin (Natamycin)	2 mg/dm <sup>2</sup> Not present at a depth of 5 mm. Surface Treatment only *	Endorsed 38 <sup>th</sup> CCFAC
251	Sodium Nitrate	37 mg/kg Singly or in combination (expressed as nitrate ion). 50 mg/kg Singly or in combination (expressed as sodium nitrate)	Endorsed 37 CCFAC
252	Potassium Nitrate		Endorsed 37 CCFAC
280	Propionic Acid	3000 mg/kg Surface Treatment only *	Endorsed 38 <sup>th</sup> CCFAC
281	Sodium Propionate		Endorsed 38 <sup>th</sup> CCFAC
282	Potassium Propionate		Endorsed 38 <sup>th</sup> CCFAC
<b>Acidity Regulators</b>			
170(i)	Calcium Carbonate	Limited by GMP	Endorsed 38 <sup>th</sup> CCFAC
504(i)	Magnesium Carbonate	Limited by GMP	Endorsed 38 <sup>th</sup> CCFAC
575	Glucono Delta-Lactone	Limited by GMP	Endorsed 38 <sup>th</sup> CCFAC
<b>Anticaking Agents</b>			
460	Cellulose	Limited by GMP	Endorsed 38 <sup>th</sup> CCFAC
460(i)	Microcrystalline Cellulose	Limited by GMP	Endorsed 38 <sup>th</sup> CCFAC
460(ii)	Powdered Cellulose	Limited by GMP	
551	Silicon Dioxide, (amorphous)	10000 mg/kg Singly or in combination Silicates calculated as silicon dioxide	Endorsed 37 CCFAC
552	Calcium Silicate		Endorsed 37 CCFAC
553(i), (iii)	Magnesium Silicates		Endorsed 38 <sup>th</sup> CCFAC
553(i)	Magnesium Silicate		
553(iii)	Talc		
554	Sodium Aluminosilicate		Endorsed 37 CCFAC
556	Calcium Aluminium Silicate		Endorsed 37 CCFAC
559	Aluminium Silicate		Endorsed 37 CCFAC

(\*) For the definition of cheese surface and rind see Appendix to the Codex General Standard for Cheese (Codex STAN A-6-1978, Rev. 1-1999)

**PROPOSED DRAFT REVISED STANDARD FOR EDAM (C-4); PROPOSED DRAFT REVISED STANDARD FOR GOUDA (C-5); PROPOSED DRAFT REVISED STANDARD FOR HAVARTI (C-6) ; PROPOSED DRAFT REVISED STANDARD FOR SAMSO (C-7); PROPOSED DRAFT REVISED STANDARD FOR TILSITER (C-14); PROPOSED DRAFT REVISED STANDARD FOR SAINT-PAULIN (C-13): (AT STEP 5/8 OF THE PROCEDURE )** (at Step 5/8 of the Procedure) - ALINORM 06/29/11, Appendices IX, X, XI, XII, XIV and XV

#### 4. FOOD ADDITIVES

Only those additives classes indicated as justified in the table below may be used for the product categories specified. Within each additive class, and where permitted according to the table, only those food additives listed below may be used and only within the functions and limits specified.

Additive functional class:	Justified use:	
	Cheese mass	Surface/rind treatment
Colours:	X <sup>1</sup>	-
Bleaching agents:	-	-
Acids:	-	-
Acidity regulators:	X	-
Stabilizers:	-	-
Thickeners:	-	-
Emulsifiers:	-	-
Antioxidants:	-	-
Preservatives:	X	X
Foaming agents:	-	-
Anti-caking agents:	-	X <sup>2</sup>

<sup>1</sup>) Only to obtain the colour characteristics, as described in Section 2

<sup>2</sup>) For the surface of sliced, cut, shredded or grated cheese, only

X = The use of additives belonging to the class is technologically justified

- = The use of additives belonging to the class is not technologically justified

INS No.	Name of Additive	Maximum Level	38th CCFAC Comments
<b>Colours</b>			
160a(i),e,f	Carotenoids	35 mg/kg Singly or in combination	<b>Endorsed 38<sup>th</sup> CCFAC</b>
160a(i)	Beta-Carotene (Synthetic)		
160a(ii)	Beta-Carotene (Blakeslea triaspora)		
160e	Beta-apo-carotenal		
160f	Beta-apo-8'-caroteinoic acid, methyl or ethyl ester		
160a(ii)	Carotenes, Vegetable	600 mg/kg	<b>Endorsed 38<sup>th</sup> CCFAC</b>
160b	Annatto Extracts	25 mg/kg On bixin/norbixin basis	<b>Not endorsed, has temporary ADI</b>
<b>Preservatives</b>			
1105	Lysozyme Hydrochloride	Limited by GMP	<b>Endorsed 38<sup>th</sup> CCFAC</b>
200	Sorbic Acid	1000 mg/kg based on sorbic acid. Surface Treatment only*	<b>Endorsed 38<sup>th</sup> CCFAC</b>
201	Sodium Sorbate		<b>Endorsed 38<sup>th</sup> CCFAC</b>
202	Potassium Sorbate		<b>Endorsed 38<sup>th</sup> CCFAC</b>
203	Calcium Sorbate		<b>Endorsed 38<sup>th</sup> CCFAC</b>
234	Nisin		12.5 mg/kg
235	Pimaricin (Natamycin)	2 mg/dm <sup>2</sup> Not present at a depth of 5 mm. Surface Treatment Only *	<b>Endorsed 38<sup>th</sup> CCFAC</b>
251	Sodium Nitrate	<b>35 mg/kg Singly or in combination (expressed as nitrate ion).</b> 50 mg/kg Singly or in combination (expressed as sodium nitrate)	<b>Endorsed 38<sup>th</sup> CCFAC</b>
252	Potassium Nitrate		<b>Endorsed 38<sup>th</sup> CCFAC</b>
280	Propionic Acid	3000 mg/kg Surface Treatment only *	<b>Endorsed 38<sup>th</sup> CCFAC</b>
281	Sodium Propionate		<b>Endorsed 38<sup>th</sup> CCFAC</b>
282	Potassium Propionate		<b>Endorsed 38<sup>th</sup> CCFAC</b>
<b>Acidity Regulators</b>			
170(i)	Calcium Carbonate	Limited by GMP	<b>Endorsed 38<sup>th</sup> CCFAC</b>
504(i)	Magnesium Carbonate	Limited by GMP	<b>Endorsed 38<sup>th</sup> CCFAC</b>
575	Glucono delta-Lactone	Limited by GMP	<b>Endorsed 38<sup>th</sup> CCFAC</b>
<b>Anticaking Agents</b>			
460	Cellulose	Limited by GMP	<b>Endorsed 38<sup>th</sup> CCFAC</b>
460(i)	Microcrystalline Cellulose	Limited by GMP	<b>Endorsed 38<sup>th</sup> CCFAC</b>
460(ii)	Powdered Cellulose	Limited by GMP	<b>Endorsed 38<sup>th</sup> CCFAC</b>
551	Silicon Dioxide, (amorphous)	10000 mg/kg Singly or in combination Silicates calculated as silicon dioxide	<b>Endorsed 38<sup>th</sup> CCFAC</b>
552	Calcium Silicate		<b>Endorsed 38<sup>th</sup> CCFAC</b>
553(i), (iii)	Magnesium Silicates		<b>Endorsed 38<sup>th</sup> CCFAC</b>
553(i)	Magnesium Silicate		<b>Endorsed 38<sup>th</sup> CCFAC</b>
553(iii)	Talc		<b>Endorsed 38<sup>th</sup> CCFAC</b>
554	Sodium Aluminosilicate		<b>Endorsed 38<sup>th</sup> CCFAC</b>
556	Calcium Aluminium Silicate		<b>Endorsed 38<sup>th</sup> CCFAC</b>
559	Aluminium Silicate		<b>Endorsed 38<sup>th</sup> CCFAC</b>

(\*) For the definition of cheese surface and rind see Appendix to the Codex General Standard for Cheese (Codex STAN A-6-1978, Rev. 1-1999)

**PROPOSED DRAFT REVISED STANDARD FOR EMMENTAL (C-9)** (at Step 5/8 of the Procedure) - ALINORM 06/29/11, Appendix XIII

#### 4. FOOD ADDITIVES

Only those additives classes indicated as justified in the table below may be used for the product categories specified. Within each additive class, and where permitted according to the table, only those food additives listed below may be used and only within the functions and limits specified.

Additive functional class:	Justified use:	
	Cheese mass	Surface/rind treatment
Colours:	X <sup>1</sup>	-
Bleaching agents:	-	-
Acids:	-	-
Acidity regulators:	X	-
Stabilizers:	-	-
Thickeners:	-	-
Emulsifiers:	-	-
Antioxidants:	-	-
Preservatives:	X	X
Foaming agents:	-	-
Anti-caking agents:	-	X <sup>2</sup>

<sup>1</sup>) Only to obtain the colour characteristics, as described in Section 2

<sup>2</sup>) For the surface of sliced, cut, shredded or grated cheese, only

X = The use of additives belonging to the class is technologically justified

- = The use of additives belonging to the class is not technologically justified

INS No.	Name of Additive	Maximum Level	38 <sup>th</sup> CCFAC Comments
<b>Colours</b>			
160a(i),e f	Carotenoids	35 mg/kg Singly or in combination	
160a(i)	Beta-Carotene (Synthetic)		Endorsed 38 <sup>th</sup> CCFAC
160a(ii)	Beta-Carotene (Blakeslea triasporea)		Endorsed 38 <sup>th</sup> CCFAC
160e	Beta-apo-carotenal		Endorsed 38 <sup>th</sup> CCFAC
160f	Beta-apo-8'-caroteinoic acid, methyl or ethyl ester		Endorsed 38 <sup>th</sup> CCFAC
160a(ii)	Carotenes, Vegetable	600 mg/kg	Endorsed 38 <sup>th</sup> CCFAC
160b	Annatto Extracts	25 mg/kg On bixin/norbixin basis	Not endorsed, has temporary ADI
<b>Preservatives</b>			
1105	Lysozyme Hydrochloride	Limited by GMP	Endorsed 38 <sup>th</sup> CCFAC
200	Sorbic Acid	1000 mg/kg based on sorbic acid. Surface Treatment only*	Endorsed 38 <sup>th</sup> CCFAC
201	Sodium Sorbate		Endorsed 38 <sup>th</sup> CCFAC
202	Potassium Sorbate		Endorsed 38 <sup>th</sup> CCFAC
203	Calcium Sorbate		Endorsed 38 <sup>th</sup> CCFAC
234	Nisin		12.5 mg/kg
235	Pimaricin (Natamycin)	2 mg/dm <sup>2</sup> Not present at a depth of 5 mm. Surface Treatment Only *	Endorsed 38 <sup>th</sup> CCFAC
251	Sodium Nitrate	35 mg/kg Singly or in combination (expressed as nitrite ion) 50 mg/kg Singly or in combination (expressed as sodium nitrate)	Endorsed 38 <sup>th</sup> CCFAC
252	Potassium Nitrate		Endorsed 38 <sup>th</sup> CCFAC
<b>Acidity Regulators</b>			
170(i)	Calcium Carbonate	Limited by GMP	Endorsed 38 <sup>th</sup> CCFAC
504(i)	Magnesium Carbonate	Limited by GMP	Endorsed 38 <sup>th</sup> CCFAC
575	Glucono Delta-Lactone	Limited by GMP	Endorsed 38 <sup>th</sup> CCFAC
<b>Anticaking Agents</b>			
460	Cellulose	Limited by GMP	
460(i)	Microcrystalline Cellulose	Limited by GMP	Endorsed 38 <sup>th</sup> CCFAC
460(ii)	Powdered Cellulose	Limited by GMP	Endorsed 38 <sup>th</sup> CCFAC
551	Silicon dioxide, (amorphous)	10000 mg/kg Singly or in combination Silicates calculated as silicon dioxide	Endorsed 38 <sup>th</sup> CCFAC
552	Calcium Silicate		Endorsed 38 <sup>th</sup> CCFAC
553(i), (iii)	Magnesium Silicates		
553(i)	Magnesium Silicate		Endorsed 38 <sup>th</sup> CCFAC
553(iii)	Talc		Endorsed 38 <sup>th</sup> CCFAC
554	Sodium Aluminosilicate		Endorsed 38 <sup>th</sup> CCFAC
556	Calcium Aluminium Silicate		Endorsed 38 <sup>th</sup> CCFAC
559	Aluminium Silicate		Endorsed 38 <sup>th</sup> CCFAC

(\*) For the definition of cheese surface and rind see Appendix to the Codex General Standard for Cheese (Codex STAN A-6-1978, Rev. 1-1999)

**PROPOSED DRAFT REVISED STANDARD FOR PROVOLONE (C-15)** (at Step 5/8 of the Procedure) - ALINORM 06/29/11, Appendix XVI

#### 4. *FOOD ADDITIVES*

Only those additives classes indicated as justified in the table below may be used for the product categories specified. Within each additive class, and where permitted according to the table, only those food additives listed below may be used and only within the functions and limits specified.

Additive functional class:	Justified use:	
	Cheese mass	Surface/rind treatment
Colours:	X <sup>1</sup>	-
Bleaching agents:	-	-
Acids:	-	-
Acidity regulators:	X	-
Stabilizers:	-	-
Thickeners:	-	-
Emulsifiers:	-	-
Antioxidants:	-	-
Preservatives:	X	X
Foaming agents:	-	-
Anti-caking agents:	-	X <sup>2</sup>

<sup>1</sup>) Only to obtain the colour characteristics, as described in Section 2

<sup>2</sup>) For the surface of sliced, cut, shredded or grated cheese, only

X = The use of additives belonging to the class is technologically justified

- = The use of additives belonging to the class is not technologically justified

INS No.	Name of Additive	Maximum Level	38th CCFAC Comments
<b>Colours</b>			
160a(i),e f	Carotenoids	35 mg/kg Singly or in combination	Endorsed 38 <sup>th</sup> CCFAC
160a(i)	Beta-Carotene (Synthetic)		
160a(ii)	Beta-Carotene (Blakeslea triasporea)		
160e	Beta-apo-carotenal		
160f	Beta-apo-8'-caroteinoic acid, methyl or ethyl ester		
160a(ii)	Carotenes, Vegetable	600 mg/kg	
160b	Annatto Extracts	25 mg/kg On bixin/norbixin basis	Not endorsed, has temporary ADI
171	Titanium Dioxide	Limited by GMP	Endorsed 38 <sup>th</sup> CCFAC
<b>Preservatives</b>			
1105	Lysozyme Hydrochloride	Limited by GMP	Endorsed 38 <sup>th</sup> CCFAC
200	Sorbic Acid	1000 mg/kg based on sorbic acid. Surface Treatment only*	Endorsed 38 <sup>th</sup> CCFAC
201	Sodium Sorbate		Endorsed 38 <sup>th</sup> CCFAC
202	Potassium Sorbate		Endorsed 38 <sup>th</sup> CCFAC
203	Calcium Sorbate		Endorsed 38 <sup>th</sup> CCFAC
234	Nisin		12.5 mg/kg
235	Pimaricin (Natamycin)	2 mg/dm <sup>2</sup> Not present at a depth of 5 mm. Surface Treatment Only *	Endorsed 38 <sup>th</sup> CCFAC
239	Hexamethylene Tetramine	25 mg/kg Expressed as formaldehyde	Endorsed 38 <sup>th</sup> CCFAC
251	Sodium Nitrate	35 mg/kg Singly or in combination (expressed as nitrate ion). 50 mg/kg Singly or in combination (expressed as sodium nitrate)	Endorsed 38 <sup>th</sup> CCFAC
252	Potassium Nitrate		Endorsed 38 <sup>th</sup> CCFAC
280	Propionic Acid	3000 mg/kg Surface Treatment only *	Endorsed 38 <sup>th</sup> CCFAC
281	Sodium Propionate		Endorsed 38 <sup>th</sup> CCFAC
282	Potassium Propionate		Endorsed 38 <sup>th</sup> CCFAC
<b>Acidity Regulators</b>			
170(i)	Calcium Carbonate	Limited by GMP	Endorsed 38 <sup>th</sup> CCFAC
504(i)	Magnesium Carbonate	Limited by GMP	Endorsed 38 <sup>th</sup> CCFAC
575	Glucono delta-Lactone	Limited by GMP	Endorsed 38 <sup>th</sup> CCFAC
<b>Anticaking Agents</b>			
460	Cellulose	Limited by GMP	Endorsed 38 <sup>th</sup> CCFAC
460(i)	Microcrystalline Cellulose	Limited by GMP	Endorsed 38 <sup>th</sup> CCFAC
460(ii)	Powdered Cellulose	Limited by GMP	Endorsed 38 <sup>th</sup> CCFAC
551	Silicon dioxide, (amorphous)	10000 mg/kg Singly or in combination Silicates calculated as silicon dioxide	Endorsed 38 <sup>th</sup> CCFAC
552	Calcium Silicate		Endorsed 38 <sup>th</sup> CCFAC
553(i), (iii)	Magnesium Silicates		Endorsed 38 <sup>th</sup> CCFAC
553(i)	Magnesium Silicate		
553(iii)	Talc		
554	Sodium Aluminosilicate		Endorsed 38 <sup>th</sup> CCFAC
556	Calcium Aluminium Silicate		Endorsed 38 <sup>th</sup> CCFAC
559	Aluminium Silicate		Endorsed 38 <sup>th</sup> CCFAC

(\*) For the definition of cheese surface and rind see Appendix to the Codex General Standard for Cheese (Codex STAN A-6-1978, Rev. 1-1999)

**PROPOSED DRAFT REVISED STANDARD FOR COTTAGE CHEESE (C-16)** (at Step 5/8 of the Procedure) - ALINORM 06/29/11, Appendix XVII

#### 4. FOOD ADDITIVES

Only those additive classes indicated as justified in the table below may be used for the product categories specified. Within each additive class, and where permitted according to the table, only those food additives listed below may be used and only within the functions and limits specified.

Additive functional class:	Justified use:	
	Cheese mass <sup>2</sup>	Surface/rind treatment
Colours:	-	-
Bleaching agents:	-	-
Acids:	X	-
Acidity regulators:	X	-
Stabilizers:	X <sup>1</sup>	-
Thickeners:	-	-
Emulsifiers:	-	-
Antioxidants:	-	-
Preservatives:	X	-
Foaming agents:	-	-
Anti-caking agents:	-	-

<sup>1</sup>) Stabilizers including modified starches may be used in compliance with the definition of milk products and only to the extent they are functionally necessary, taking into account any use of gelatine and starches as provided for in section 3.2.

<sup>2</sup>) Cheese mass <sup>includes</sup> creaming mixture

X = The use of additives belonging to the class is technologically justified

- = The use of additives belonging to the class is not technologically justified

INS No.	Name of Additive	Maximum Level	38th CCFAC Comments
<b>Preservatives</b>			
200	Sorbic Acid	1000 mg/kg, Singly or in combination as sorbic acid	<b>Endorsed 38<sup>th</sup> CCFAC</b>
201	Sodium Sorbate		<b>Endorsed 38<sup>th</sup> CCFAC</b>
202	Potassium Sorbate		<b>Endorsed 38<sup>th</sup> CCFAC</b>
203	Calcium Sorbate		<b>Endorsed 38<sup>th</sup> CCFAC</b>
234	Nisin	12.5 mg/kg	<b>Endorsed 38<sup>th</sup> CCFAC</b>
280	Propionic Acid	Limited by GMP	<b>Endorsed 38<sup>th</sup> CCFAC</b>
281	Sodium Propionate		<b>Endorsed 38<sup>th</sup> CCFAC</b>
282	Calcium Propionate		<b>Endorsed 38<sup>th</sup> CCFAC</b>
283	Potassium Propionate		<b>Endorsed 38<sup>th</sup> CCFAC</b>
<b>Acidity Regulators</b>			
170(i)	Calcium Carbonate	Limited by GMP	<b>Endorsed 38<sup>th</sup> CCFAC</b>
261(i)	Potassium Acetate	Limited by GMP	<b>Endorsed 38<sup>th</sup> CCFAC</b>
261(ii)	Potassium Diacetate	Limited by GMP	<b>Endorsed 38<sup>th</sup> CCFAC</b>
262(i)	Sodium Acetate	Limited by GMP	<b>Endorsed 38<sup>th</sup> CCFAC</b>
263	Calcium Acetate	Limited by GMP	<b>Endorsed 38<sup>th</sup> CCFAC</b>
325	Sodium Lactate	Limited by GMP	<b>Endorsed 38<sup>th</sup> CCFAC</b>
326	Potassium Lactate	Limited by GMP	<b>Endorsed 38<sup>th</sup> CCFAC</b>
327	Calcium Lactate	Limited by GMP	<b>Endorsed 38<sup>th</sup> CCFAC</b>
350(i)	Sodium Hydrogen Malate	Limited by GMP	<b>Endorsed 38<sup>th</sup> CCFAC</b>
350(ii)	Sodium Malate	Limited by GMP	<b>Endorsed 38<sup>th</sup> CCFAC</b>
351(i)	Potassium Hydrogen Malate	Limited by GMP	<b>Endorsed 38<sup>th</sup> CCFAC</b>
351(ii)	Potassium Malate	Limited by GMP	<b>Endorsed 38<sup>th</sup> CCFAC</b>
352(ii)	Calcium Malate	Limited by GMP	<b>Endorsed 38<sup>th</sup> CCFAC</b>
500(i)	Sodium Carbonate	Limited by GMP	<b>Endorsed 38<sup>th</sup> CCFAC</b>
500(ii)	Sodium Hydrogen Carbonate	Limited by GMP	<b>Endorsed 38<sup>th</sup> CCFAC</b>
500(iii)	Sodium Sesquicarbonate	Limited by GMP	<b>Endorsed 38<sup>th</sup> CCFAC</b>
501(i)	Potassium Carbonate	Limited by GMP	<b>Endorsed 38<sup>th</sup> CCFAC</b>
501(ii)	Potassium Hydrogen Carbonate	Limited by GMP	<b>Endorsed 38<sup>th</sup> CCFAC</b>
504(i)	Magnesium Carbonate	Limited by GMP	<b>Endorsed 38<sup>th</sup> CCFAC</b>
504(ii)	Magnesium Hydrogen Carbonate	Limited by GMP	<b>Endorsed 38<sup>th</sup> CCFAC</b>

INS No.	Name of Additive	Maximum Level	38th CCFAC Comments
575	Glucono-Delta-Lactone	Limited by GMP	Endorsed 38 <sup>th</sup> CCFAC
577	Potassium Gluconate	Limited by GMP	Endorsed 38 <sup>th</sup> CCFAC
578	Calcium Gluconate	Limited by GMP	Endorsed 38 <sup>th</sup> CCFAC
<b>Acids</b>			
260	Acetic Acid	Limited by GMP	Endorsed 38 <sup>th</sup> CCFAC
270	Lactic Acid	Limited by GMP	Endorsed 38 <sup>th</sup> CCFAC
296	Malic Acid (DL-)	Limited by GMP	Endorsed 38 <sup>th</sup> CCFAC
330	Citric Acid	Limited by GMP	Endorsed 38 <sup>th</sup> CCFAC
338	Orthophosphoric Acid	<b>880 mg/kg as phosphorus</b> 2000 mg/kg as P <sub>2</sub> O <sub>5</sub>	Endorsed 38 <sup>th</sup> CCFAC
507	Hydrochloric Acid	Limited by GMP	Endorsed 38 <sup>th</sup> CCFAC
574	Gluconic Acid	Limited by GMP	Not endorsed, does not have an ADI
<b>Stabilizers</b>			
331(i)	Sodium Dihydrogen Citrate	Limited by GMP	Endorsed 38 <sup>th</sup> CCFAC
332(i)	Potassium Dihydrogen Citrate	Limited by GMP	Endorsed 38 <sup>th</sup> CCFAC
333	Calcium Citrates	Limited by GMP	Endorsed 38 <sup>th</sup> CCFAC
339(i-iii); 340(i-iii); 341(i-iii); 342(i,ii); 343(ii,iii); 450(i,iii,v,vi); 451(i,ii); 452(i,ii,iv,v)	<b>Phosphates</b>		
339(i)	Monosodium Orthophosphate	<b>1300 mg/kg, Singly or in combination, as phosphorus.</b> 3000 mg/kg, singly or in combination, expressed as P <sub>2</sub> O <sub>5</sub>	Endorsed 38 <sup>th</sup> CCFAC
339(ii)	Disodium Orthophosphate		Endorsed 38 <sup>th</sup> CCFAC
339(iii)	Trisodium Orthophosphate		Endorsed 38 <sup>th</sup> CCFAC
340(i)	Monopotassium Orthophosphate		Endorsed 38 <sup>th</sup> CCFAC
340(ii)	Dipotassium Orthophosphate		Endorsed 38 <sup>th</sup> CCFAC
340(iii)	Tripotassium Orthophosphate		Endorsed 38 <sup>th</sup> CCFAC
341(i)	Monocalcium Orthophosphate		Endorsed 38 <sup>th</sup> CCFAC
341(ii)	Dicalcium Orthophosphate		Endorsed 38 <sup>th</sup> CCFAC
341(iii)	Tricalcium Orthophosphate		Endorsed 38 <sup>th</sup> CCFAC
342(i)	Monoammonium Orthophosphate		Endorsed 38 <sup>th</sup> CCFAC
342(ii)	Diammonium Orthophosphate		Endorsed 38 <sup>th</sup> CCFAC
343(ii)	Dimagnesium Orthophosphate		Endorsed 38 <sup>th</sup> CCFAC
343(iii)	Trimagnesium Orthophosphate		Endorsed 38 <sup>th</sup> CCFAC
450(i)	Disodium Diphosphate		Endorsed 38 <sup>th</sup> CCFAC
450(iii)	Tetrasodium Diphosphate		Endorsed 38 <sup>th</sup> CCFAC
450(v)	Tetrapotassium Diphosphate		Endorsed 38 <sup>th</sup> CCFAC
450(vi)	Dicalcium Diphosphate		Endorsed 38 <sup>th</sup> CCFAC
451(i)	Pentasodium Triphosphate		Endorsed 38 <sup>th</sup> CCFAC
451(ii)	Pentapotassium Triphosphate		Endorsed 38 <sup>th</sup> CCFAC
452(i)	Sodium Polyphosphate		Endorsed 38 <sup>th</sup> CCFAC
452(ii)	Potassium Polyphosphate	Endorsed 38 <sup>th</sup> CCFAC	
452(iv)	Calcium Polyphosphate	Endorsed 38 <sup>th</sup> CCFAC	
452(v)	Ammonium Polyphosphate	Endorsed 38 <sup>th</sup> CCFAC	
400	Alginic Acid	Limited by GMP	Endorsed 38 <sup>th</sup> CCFAC
401	Sodium Alginate	Limited by GMP	Endorsed 38 <sup>th</sup> CCFAC
402	Potassium Alginate	Limited by GMP	Endorsed 38 <sup>th</sup> CCFAC
403	Ammonium Alginate	Limited by GMP	Endorsed 38 <sup>th</sup> CCFAC
404	Calcium Alginate	Limited by GMP	Endorsed 38 <sup>th</sup> CCFAC
405	Propylene Glycol Alginate	5000 mg/kg, singly or in combination	Endorsed 38 <sup>th</sup> CCFAC
406	Agar	Limited by GMP	Endorsed 38 <sup>th</sup> CCFAC
407	Carrageenan <del>or</del> and its Na, K, NH <sub>4</sub> , Ca and Mg Salts (includes Furcelleran)	Limited by GMP	Endorsed 38 <sup>th</sup> CCFAC

<b>INS No.</b>	<b>Name of Additive</b>	<b>Maximum Level</b>	<b>38th CCFAC Comments</b>
<b>407a</b>	<b>Processed Euchema Seaweed</b>	<b>Limited by GMP</b>	<b>Endorsed 38<sup>th</sup> CCFAC</b>
410	Carob Bean Gum	Limited by GMP	<b>Endorsed 38<sup>th</sup> CCFAC</b>
412	Guar Gum	Limited by GMP	<b>Endorsed 38<sup>th</sup> CCFAC</b>
413	Tragacanth Gum	Limited by GMP	<b>Endorsed 38<sup>th</sup> CCFAC</b>
415	Xanthan Gum	Limited by GMP	<b>Endorsed 38<sup>th</sup> CCFAC</b>
416	Karaya Gum	Limited by GMP	<b>Endorsed 38<sup>th</sup> CCFAC</b>
417	Tara Gum	Limited by GMP	<b>Endorsed 38<sup>th</sup> CCFAC</b>
440	Pectins	Limited by GMP	<b>Endorsed 38<sup>th</sup> CCFAC</b>
466	Sodium Carboxymethyl Cellulose	Limited by GMP	<b>Endorsed 38<sup>th</sup> CCFAC</b>
<b>Stabilizers (Modified Starches)</b>			
1400	Dextrins, Roasted Starch White and Yellow	Limited by GMP	<b>Endorsed 38<sup>th</sup> CCFAC</b>
1401	Acid-Treated Starch	Limited by GMP	<b>Endorsed 38<sup>th</sup> CCFAC</b>
1402	Alkaline-Treated Starch	Limited by GMP	<b>Endorsed 38<sup>th</sup> CCFAC</b>
1403	Bleached Starch	Limited by GMP	<b>Endorsed 38<sup>th</sup> CCFAC</b>
1404	Oxidized Starch	Limited by GMP	<b>Endorsed 38<sup>th</sup> CCFAC</b>
1405	Starches, Enzyme-Treated	Limited by GMP	<b>Endorsed 38<sup>th</sup> CCFAC</b>
1410	Monostarch Phosphate	Limited by GMP	<b>Endorsed 38<sup>th</sup> CCFAC</b>
1412	Distarch Phosphate Esterified with Sodium Trimetaphosphate; Esterified with Phosphorus-Oxychloride	Limited by GMP	<b>Endorsed 38<sup>th</sup> CCFAC</b>
1413	Phosphated Distarch Phosphate	Limited by GMP	<b>Endorsed 38<sup>th</sup> CCFAC</b>
1414	Acetylated Distarch Phosphate	Limited by GMP	<b>Endorsed 38<sup>th</sup> CCFAC</b>
1420	Starch Acetate Esterified with Acetic Anhydride	Limited by GMP	<b>Endorsed 38<sup>th</sup> CCFAC</b>
1421	Starch Acetate Esterified with Vinyl Acetate	Limited by GMP	<b>Endorsed 38<sup>th</sup> CCFAC</b>
1422	Acetylated Distarch Adipate	Limited by GMP	<b>Endorsed 38<sup>th</sup> CCFAC</b>
1440	Hydroxypropyl Starch	Limited by GMP	<b>Endorsed 38<sup>th</sup> CCFAC</b>
1442	Hydroxypropyl Distarch Phosphate	Limited by GMP	<b>Endorsed 38<sup>th</sup> CCFAC</b>

**PROPOSED DRAFT REVISED STANDARD FOR COULOMMIERS (C-18)** (at Step 5/8 of the Procedure) - ALINORM 06/29/11, Appendix XVIII

#### 4. FOOD ADDITIVES

Only those additives classes indicated as justified in the table below may be used for the product categories specified. Within each additive class, and where permitted according to the table, only those food additives listed below may be used and only within the functions and limits specified.

Additive functional class:	Justified use:	
	Cheese mass	Surface/rind treatment
Colours:	X <sup>1</sup>	-
Bleaching agents:	-	-
Acids:	-	-
Acidity regulators:	X	-
Stabilizers:	-	-
Thickeners:	-	-
Emulsifiers:	-	-
Antioxidants:	-	-
Preservatives:	-	-
Foaming agents:	-	-
Anti-caking agents:	-	-

<sup>1</sup>) Only to obtain the colour characteristics, as described in Section 2

X = The use of additives belonging to the class is technologically justified

- = The use of additives belonging to the class is not technologically justified

INS No.	Name of Additive	Maximum Level	38 <sup>th</sup> CCFAC Comments
<b>Colours</b>			
<del>160a(i),e,f</del>	<del>Carotenoids</del>	35 mg/kg Singly or in combination	<b>Endorsed 38<sup>th</sup> CCFAC</b>
<b>160a(i)</b>	<b>Beta-Carotene (Synthetic)</b>		
<b>160a(ii)</b>	<b>Beta-Carotene (Blakeslea triaspora)</b>		
<b>160e</b>	<b>Beta-apo-carotenal</b>		
<b>160f</b>	<b>Beta-apo-8'-caroteinoic acid, methyl or ethyl ester</b>		
160a(ii)	Carotenes, Vegetable	600 mg/kg	<b>Endorsed 38<sup>th</sup> CCFAC</b>
160b	Annatto Extracts	25 mg/kg On bixin/norbixin basis	<b>Not endorsed, has temporary ADI</b>
<b>Acidity Regulators</b>			
575	Glucono Delta-Lactone	GMP	<b>Endorsed 38<sup>th</sup> CCFAC</b>

**PROPOSED DRAFT REVISED STANDARD FOR CREAM CHEESE (C-31)** (at Step 5/8 of the Procedure) - ALINORM 06/29/11, Appendix XIX

#### 4. FOOD ADDITIVES

Only those additives classes indicated as justified in the table below may be used for the product categories specified. Within each additive class, and where permitted according to the table, only those food additives listed below may be used and only within the functions and limits specified.

Additive functional class:	Justified use:	
	Cheese mass	Surface/rind treatment
Colours:	X <sup>1</sup>	-
Bleaching agents:	-	-
Acids:	X	-
Acidity regulators:	X	-
Stabilizers:	X <sup>2</sup>	-
Thickeners:	X <sup>2</sup>	-
Emulsifiers:	X	-
Antioxidants:	X	-
Preservatives:	X	-
Foaming agents:	X <sup>3</sup>	-
Anti-caking agents:	-	-

<sup>1)</sup> Only to obtain the colour characteristics, as described in Section 2

<sup>2)</sup> Stabilizers and thickeners including modified starches may be used in compliance with the definition of milk products and only to heat treated products to the extent they are functionally necessary, taking into account any use of gelatine and starches as provided for in section 3.2.

<sup>3)</sup> For whipped products, only

X = The use of additives belonging to the class is technologically justified

- = The use of additives belonging to the class is not technologically justified

INS No.	Name of Additive	Maximum Level	38 <sup>th</sup> CCFAC Comments
<b>Preservatives</b>			
200	Sorbic Acid	1000 mg/kg, Singly or in combination as sorbic acid	Endorsed 38 <sup>th</sup> CCFAC
201	Sodium Sorbate		Endorsed 38 <sup>th</sup> CCFAC
202	Potassium Sorbate		Endorsed 38 <sup>th</sup> CCFAC
203	Calcium Sorbate		Endorsed 38 <sup>th</sup> CCFAC
234	Nisin	12.5 mg/kg	Endorsed 38 <sup>th</sup> CCFAC
280	Propionic acid	Limited to GMP	Endorsed 38 <sup>th</sup> CCFAC
281	Sodium propionate		Endorsed 38 <sup>th</sup> CCFAC
282	Calcium propionate		Endorsed 38 <sup>th</sup> CCFAC
283	Potassium propionate		Endorsed 38 <sup>th</sup> CCFAC
<b>Acidity Regulators</b>			
170i	Calcium Carbonate	Limited to GMP	Endorsed 38 <sup>th</sup> CCFAC
261i	Potassium Acetate	Limited to GMP	Endorsed 38 <sup>th</sup> CCFAC
<del>261(ii)</del> 261ii	Potassium Diacetate	Limited to GMP	Endorsed 38 <sup>th</sup> CCFAC
262i	Sodium Acetate	Limited to GMP	Endorsed 38 <sup>th</sup> CCFAC
263	Calcium Acetate	Limited to GMP	Endorsed 38 <sup>th</sup> CCFAC
325	Sodium Lactate	Limited to GMP	Endorsed 38 <sup>th</sup> CCFAC
326	Potassium Lactate	Limited to GMP	Endorsed 38 <sup>th</sup> CCFAC
327	Calcium Lactate	Limited to GMP	Endorsed 38 <sup>th</sup> CCFAC
350(i)	Sodium Hydrogen Malate	Limited to GMP	Endorsed 38 <sup>th</sup> CCFAC
350(ii)	Sodium Malate	Limited to GMP	Endorsed 38 <sup>th</sup> CCFAC
351(i)	Potassium Hydrogen Malate	Limited to GMP	Endorsed 38 <sup>th</sup> CCFAC
351(ii)	Potassium Malate	Limited to GMP	Endorsed 38 <sup>th</sup> CCFAC
352(ii)	Calcium Malate	Limited to GMP	Endorsed 38 <sup>th</sup> CCFAC
500(i)	Sodium Carbonate	Limited to GMP	Endorsed 38 <sup>th</sup> CCFAC
500(ii)	Sodium Hydrogen carbonate	Limited to GMP	Endorsed 38 <sup>th</sup> CCFAC
500(iii)	Sodium Sesquicarbonate	Limited to GMP	Endorsed 38 <sup>th</sup> CCFAC
501(i)	Potassium Carbonate	Limited to GMP	Endorsed 38 <sup>th</sup> CCFAC
501(ii)	Potassium Hydrogen Carbonate	Limited to GMP	Endorsed 38 <sup>th</sup> CCFAC

INS No.	Name of Additive	Maximum Level	38 <sup>th</sup> CCFAC Comments
504(i)	Magnesium Carbonate	Limited to GMP	Endorsed 38 <sup>th</sup> CCFAC
504(ii)	Magnesium Hydrogen Carbonate	Limited to GMP	Endorsed 38 <sup>th</sup> CCFAC
575	Glucono-delta-Lactone	Limited to GMP	Endorsed 38 <sup>th</sup> CCFAC
577	Potassium Gluconate	Limited to GMP	Endorsed 38 <sup>th</sup> CCFAC
578	Calcium Gluconate	Limited to GMP	Endorsed 38 <sup>th</sup> CCFAC
<b>Acids</b>			
260	Acetic Acid	Limited to GMP	Endorsed 38 <sup>th</sup> CCFAC
270	Lactic Acid (L-, D-, and DL-)	Limited to GMP	Endorsed 38 <sup>th</sup> CCFAC
296	Malic Acid (DL-)	Limited to GMP	Endorsed 38 <sup>th</sup> CCFAC
330	Citric Acid	Limited to GMP	Endorsed 38 <sup>th</sup> CCFAC
338	Orthophosphoric acid	880 mg/kg as phosphorus 2000 mg/kg as P <sub>2</sub> O <sub>5</sub>	Endorsed 38 <sup>th</sup> CCFAC
507	Hydrochloric Acid	Limited to GMP	Endorsed 38 <sup>th</sup> CCFAC
574	Gluconic Acid	Limited to GMP	Not endorsed, does not have an ADI
331(i)	Sodium Dihydrogen Citrate	Limited to GMP	Endorsed 38 <sup>th</sup> CCFAC
332(i)	Potassium Dihydrogen Citrate	Limited to GMP	Endorsed 38 <sup>th</sup> CCFAC
333	Calcium Citrates	Limited to GMP	Endorsed 38 <sup>th</sup> CCFAC
334, 335(i), 335(ii), 336(i), (ii), 337	Tartrates	1500 mg/kg Singly or in combination as tartaric acid	
334	Tartaric Acid (L(+)-)		Endorsed 38 <sup>th</sup> CCFAC
335(i)	Monosodium Tartrate		Endorsed 38 <sup>th</sup> CCFAC
335(ii)	Disodium Tartrate		Endorsed 38 <sup>th</sup> CCFAC
336(i)	Monopotassium Tartrate		Endorsed 38 <sup>th</sup> CCFAC
336(ii)	Dipotassium Tartrate		Endorsed 38 <sup>th</sup> CCFAC
337	Potassium Sodium Tartrate		Endorsed 38 <sup>th</sup> CCFAC
<b>Stabilizers</b>			
339(i-iii); 340(i-iii); 341(i-iii); 342(i,ii); 343(ii,iii); 450(i,iii,v,vi); 451(i,ii); 452(i,ii,iv,v);	Phosphates	4400 mg/kg, Singly or in combination, as phosphorus 10000 mg/kg, singly or in combination, expressed as P <sub>2</sub> O <sub>5</sub>	
339(i)	Monosodium Orthophosphate		Endorsed 38 <sup>th</sup> CCFAC
339(ii)	Disodium Orthophosphate		Endorsed 38 <sup>th</sup> CCFAC
339(iii)	Trisodium Orthophosphate		Endorsed 38 <sup>th</sup> CCFAC
340(i)	Monopotassium Orthophosphate		Endorsed 38 <sup>th</sup> CCFAC
340(ii)	Dipotassium Orthophosphate		Endorsed 38 <sup>th</sup> CCFAC
340(iii)	Tripotassium Orthophosphate		Endorsed 38 <sup>th</sup> CCFAC
341(i)	Monocalcium Orthophosphate		Endorsed 38 <sup>th</sup> CCFAC
341(ii)	Dicalcium Orthophosphate		Endorsed 38 <sup>th</sup> CCFAC
341(iii)	Tricalcium Orthophosphate		Endorsed 38 <sup>th</sup> CCFAC
342(i)	Monoammonium Orthophosphate		Endorsed 38 <sup>th</sup> CCFAC
342(ii)	Diammonium Orthophosphate		Endorsed 38 <sup>th</sup> CCFAC
343(ii)	Dimagnesium Orthophosphate		Endorsed 38 <sup>th</sup> CCFAC
343(iii)	Trimagnesium Orthophosphate		Endorsed 38 <sup>th</sup> CCFAC
450(i)	Disodium Diphosphate		Endorsed 38 <sup>th</sup> CCFAC
450(iii)	Tetrasodium Diphosphate		Endorsed 38 <sup>th</sup> CCFAC
450(v)	Tetrapotassium Diphosphate		Endorsed 38 <sup>th</sup> CCFAC
450(vi)	Dicalcium Diphosphate		Endorsed 38 <sup>th</sup> CCFAC
451(i)	Pentasodium Triphosphate		Endorsed 38 <sup>th</sup> CCFAC
451(ii)	Pentapotassium Triphosphate		Endorsed 38 <sup>th</sup> CCFAC
452(i)	Sodium Polyphosphate		Endorsed 38 <sup>th</sup> CCFAC
452(ii)	Potassium Polyphosphate		Endorsed 38 <sup>th</sup> CCFAC
452(iv)	Calcium Polyphosphate	Endorsed 38 <sup>th</sup> CCFAC	
452(v)	Ammonium Polyphosphate	Endorsed 38 <sup>th</sup> CCFAC	

INS No.	Name of Additive	Maximum Level	38 <sup>th</sup> CCFAC Comments
400	Alginic Acid	Limited to GMP	Endorsed 38 <sup>th</sup> CCFAC
401	Sodium Alginate	Limited to GMP	Endorsed 38 <sup>th</sup> CCFAC
402	Potassium Alginate	Limited to GMP	Endorsed 38 <sup>th</sup> CCFAC
403	Ammonium Alginate	Limited to GMP	Endorsed 38 <sup>th</sup> CCFAC
404	Calcium Alginate	Limited to GMP	Endorsed 38 <sup>th</sup> CCFAC
405	Propylene Glycol Alginate	5000 mg/kg, singly or in combination	Endorsed 38 <sup>th</sup> CCFAC
406	Agar	Limited to GMP	Endorsed 38 <sup>th</sup> CCFAC
407	Carrageenan or and its Na, K, NH <sub>4</sub> , Ca and Mg salts (includes Furcelleran)	Limited to GMP	Endorsed 38 <sup>th</sup> CCFAC
<b>407a</b>	<b>Processed Eucheuma Seaweed</b>	<b>Limited to GMP</b>	<b>Endorsed 38<sup>th</sup> CCFAC</b>
410	Carob Bean Gum	Limited to GMP	Endorsed 38 <sup>th</sup> CCFAC
412	Guar Gum	Limited to GMP	Endorsed 38 <sup>th</sup> CCFAC
413	Tragacanth Gum	Limited to GMP	Endorsed 38 <sup>th</sup> CCFAC
415	Xanthan Gum	Limited to GMP	Endorsed 38 <sup>th</sup> CCFAC
416	Karaya gum	Limited to GMP	Endorsed 38 <sup>th</sup> CCFAC
417	Tara Gum	Limited to GMP	Endorsed 38 <sup>th</sup> CCFAC
418	Gellan Gum	Limited to GMP	Endorsed 38 <sup>th</sup> CCFAC
466	Sodium Carboxymethyl Cellulose	Limited to GMP	Endorsed 38 <sup>th</sup> CCFAC
<b>Stabilizers (Modified Starches)</b>			
1400	Dextrins, Roasted Starch White and Yellow	Limited to GMP	Endorsed 38 <sup>th</sup> CCFAC
1401	Acid-Treated Starch	Limited to GMP	Endorsed 38 <sup>th</sup> CCFAC
1402	Alkaline Treated Starch	Limited to GMP	Endorsed 38 <sup>th</sup> CCFAC
1403	Bleached Starch	Limited to GMP	Endorsed 38 <sup>th</sup> CCFAC
1404	Oxidized Starch	Limited to GMP	Endorsed 38 <sup>th</sup> CCFAC
1405	Starches, Enzyme-Treated	Limited to GMP	Endorsed 38 <sup>th</sup> CCFAC
1410	Monostarch Phosphate	Limited to GMP	Endorsed 38 <sup>th</sup> CCFAC
1412	<del>Distarch Phosphate Esterified with Sodium Trimetaphosphate; Esterified with Phosphorus-Oxychloride</del>	Limited to GMP	Endorsed 38 <sup>th</sup> CCFAC
1413	Phosphated Distarch Phosphate	Limited to GMP	Endorsed 38 <sup>th</sup> CCFAC
1414	Acetylated Distarch Phosphate	Limited to GMP	Endorsed 38 <sup>th</sup> CCFAC
1420	Starch Acetate Esterified with Acetic Anhydride	Limited to GMP	Endorsed 38 <sup>th</sup> CCFAC
1421	Starch Acetate Esterified with Vinyl Acetate	Limited to GMP	Endorsed 38 <sup>th</sup> CCFAC
1422	Acetylated Distarch Adipate	Limited to GMP	Endorsed 38 <sup>th</sup> CCFAC
1440	Hydroxypropyl Starch	Limited to GMP	Endorsed 38 <sup>th</sup> CCFAC
1442	Hydroxypropyl Distarch Phosphate	Limited to GMP	Endorsed 38 <sup>th</sup> CCFAC
<b>Emulsifiers</b>			
322	Lecithins	Limited to GMP	Endorsed 38 <sup>th</sup> CCFAC
470	Salts of Fatty Acids (with Base Al, Ca, Na, Mg, K and NH <sub>4</sub> )	Limited to GMP	Only the ones with ADI are endorsed
<b>470(i)</b>	<b>Salt of myristic, palmitic and stearic acids with ammonia, calcium, potassium and sodium</b>	<b>Limited to GMP</b>	<b>Endorsed 38<sup>th</sup> CCFAC</b>
<b>470(ii)</b>	<b>Salt of oleic acid with calcium, potassium and sodium</b>	<b>Limited to GMP</b>	<b>Endorsed 38<sup>th</sup> CCFAC</b>
471	Mono- and Di-Glycerides of Fatty Acids	Limited to GMP	Endorsed 38 <sup>th</sup> CCFAC
472a	Acetic and Fatty Acid Esters of Glycerol	Limited to GMP	Endorsed 38 <sup>th</sup> CCFAC
472b	Lactic and Fatty Acid Esters of Glycerol	Limited to GMP	Endorsed 38 <sup>th</sup> CCFAC
472c	Citric and Fatty Acid Esters of Glycerol	Limited to GMP	Endorsed 38 <sup>th</sup> CCFAC

INS No.	Name of Additive	Maximum Level	38 <sup>th</sup> CCFAC Comments
472e	Diacetyltartaric and Fatty Acid Esters of Glycerol	<b>10000 mg/kg</b> <del>Limited to GMP</del>	<b>Endorsed 38<sup>th</sup> CCFAC with revision due to numeric ADI</b>
<b>Antioxidants</b>			
300	Ascorbic Acid	Limited to GMP	<b>Endorsed 38<sup>th</sup> CCFAC</b>
301	Sodium Ascorbate	Limited to GMP	<b>Endorsed 38<sup>th</sup> CCFAC</b>
302	Calcium Ascorbate	Limited to GMP	<b>Endorsed 38<sup>th</sup> CCFAC</b>
304	Ascorbyl Palmitate	500 mg/kg Singly or in combination as <b>ascorbyl stearate</b>	<b>Endorsed 38<sup>th</sup> CCFAC</b>
305	Ascorbyl Stearate		<b>Endorsed 38<sup>th</sup> CCFAC</b>
306	Mixed Tocopherols Concentrate	200 mg/kg Singly or in combination	<b>Endorsed 38<sup>th</sup> CCFAC</b>
307	alpha-Tocopherol		<b>Endorsed 38<sup>th</sup> CCFAC</b>
<b>Colours</b>			
160ai,e,f	<del>Carotenoids</del>	35 mg/kg	<b>Endorsed 38<sup>th</sup> CCFAC</b>
160a(i)	<b>Beta-Carotene (Synthetic)</b>		
160a(ii)	<b>Beta-Carotene (Blakeslea triaspora)</b>		
160e	<b>Beta-apo-carotenal</b>		
160f	<b>Beta-apo-8'-carotenoic acid, methyl or ethyl ester</b>		
160aai	Carotenes, Vegetable	600 mg/kg	
160b	Annatto Extracts	10 mg/kg On bixin/norbixin basis	<b>Not endorsed, has temporary ADI</b>
171	Titanium Dioxide	GMP	<b>Endorsed 38<sup>th</sup> CCFAC</b>
<b>Foaming Agent</b>			
290	Carbon Dioxide	GMP	<b>Endorsed 38<sup>th</sup> CCFAC</b>
941	Nitrogen	GMP	<b>Endorsed 38<sup>th</sup> CCFAC</b>
<b>PROPOSED DRAFT REVISED STANDARD FOR CAMEMBERT (C-33) (at Step 5/8 of the Procedure) - ALINORM 06/29/11, Appendix XX</b>			

#### 4. FOOD ADDITIVES

Only those additives classes indicated as justified in the table below may be used for the product categories specified. Within each additive class, and where permitted according to the table, only those food additives listed below may be used and only within the functions and limits specified.

Additive functional class:	Justified use:	
	Cheese mass	Surface/rind treatment
Colours:	X <sup>1</sup>	-
Bleaching agents:	-	-
Acids:	-	-
Acidity regulators:	X	-
Stabilizers:	-	-
Thickeners:	-	-
Emulsifiers:	-	-
Antioxidants:	-	-
Preservatives:	-	-
Foaming agents:	-	-
Anti-caking agents:	-	-

<sup>1</sup>) Only to obtain the colour characteristics, as described in Section 2

X = The use of additives belonging to the class is technologically justified

- = The use of additives belonging to the class is not technologically justified

INS No.	Name of Additive	Maximum Level	38 <sup>th</sup> CCFAC Comments
<b>Colours</b>			
160a(i),e,f	<del>Carotenoids</del>	35 mg/kg Singly or in combination	<b>Endorsed 38<sup>th</sup> CCFAC</b>
160a(i)	<b>Beta-Carotene (Synthetic)</b>		
160a(ii)	<b>Beta-Carotene (Blakeslea triaspora)</b>		
160e	<b>Beta-apo-carotenal</b>		
160f	<b>Beta-apo-8'-carotenoic acid, methyl</b>		

	<b>or ethyl ester</b>		
160a(ii)	Carotenes, Vegetable	600 mg/kg	
160b	Annatto Extracts	25 mg/kg On bixin/norbixin basis	<b>Not endorsed, has temporary ADI</b>
<b>Acidity Regulators</b>			
575	Glucono Delta-Lactone	Limited to GMP	<b>Endorsed 38<sup>th</sup> CCFAC</b>

**PROPOSED DRAFT REVISED STANDARD FOR BRIE (C-34)** (at Step 5/8 of the Procedure) – ALINORM 06/29/11, Appendix XXI

#### 4. FOOD ADDITIVES

Only those additives classes indicated as justified in the table below may be used for the product categories specified. Within each additive class, and where permitted according to the table, only those food additives listed below may be used and only within the functions and limits specified.

Additive functional class:	Justified use:	
	Cheese mass	Surface/rind treatment
Colours:	X <sup>1</sup>	-
Bleaching agents:	-	-
Acids:	-	-
Acidity regulators:	X	-
Stabilizers:	-	-
Thickeners:	-	-
Emulsifiers:	-	-
Antioxidants:	-	-
Preservatives:	-	-
Foaming agents:	-	-
Anti-caking agents:	-	-

<sup>1</sup>) Only to obtain the colour characteristics, as described in Section 2

X = The use of additives belonging to the class is technologically justified

- = The use of additives belonging to the class is not technologically justified

INS No.	Name of Additive	Maximum Level	38 <sup>th</sup> CCFAC Comments
<b>Colours</b>			
160a(i),e,f	Carotenoids	35 mg/kg Singly or in combination	<b>Endorsed 38<sup>th</sup> CCFAC</b>
160a(i)	<b>Beta-Carotene (Synthetic)</b>		
160a(ii)	<b>Beta-Carotene (Blakeslea triaspora)</b>		
160e	<b>Beta-apo-carotenal</b>		
160f	<b>Beta-apo-8'-caroteinoic acid, methyl or ethyl ester</b>		
160a(ii)	Carotenes, Vegetable	600 mg/kg	
160b	Annatto Extracts	25 mg/kg On bixin/norbixin basis	<b>Not endorsed, has temporary ADI</b>
<b>Acidity Regulators</b>			
575	Glucono Delta-Lactone	Limited to GMP	<b>Endorsed 38<sup>th</sup> CCFAC</b>

**PROPOSED DRAFT STANDARD FOR MOZZARELLA** (at Step 5/8 of the Procedure) - ALINORM 06/29/11, Appendix XXII

#### 4. FOOD ADDITIVES

Only those additives classes indicated as justified in the table below may be used for the product categories specified. Within each additive class, and where permitted according to the table, only those food additives listed below may be used and only within the functions and limits specified.

Additive functional class:	Justified use:			
	Mozzarella with low moisture content		Mozzarella with high moisture content	
	Cheese mass	Surface treatment	Cheese mass	Surface treatment
Colours:	X <sup>1</sup>	-	X <sup>1</sup>	-
Bleaching agents:	-	-	-	-
Acids:	X	-	X	-
Acidity regulators:	X	-	X	-
Stabilizers:	X	-	X	-
Thickeners:	X	-	X	-
Emulsifiers:	-	-	-	-
Antioxidants:	-	-	-	-
Preservatives:	X	X	X	-
Foaming agents:	-	-	-	-
Anti-caking agents:	-	X <sup>3</sup>	-	-

<sup>1</sup>) Only to obtain the colour characteristics, as described in Section 2

<sup>2</sup>) For the surface of sliced, cut, shredded or grated cheese, only

<sup>3</sup>) **“Anticaking agents for use on the surface of sliced, cut, shredded or grated cheese only”**

X = The use of additives belonging to the class is technologically justified

- = The use of additives belonging to the class is not technologically justified

INS No.	Name of Additive	Maximum Level	38 <sup>th</sup> CCFAC Comments
<b>Preservatives</b>			
200	Sorbic Acid	1000 mg/kg Singly or in combination as sorbic acid	Endorsed 38 <sup>th</sup> CCFAC
201	Sodium Sorbate		Endorsed 38 <sup>th</sup> CCFAC
202	Potassium Sorbate		Endorsed 38 <sup>th</sup> CCFAC
203	Calcium Sorbate		Endorsed 38 <sup>th</sup> CCFAC
234	Nisin	12.5 mg/kg	Endorsed 38 <sup>th</sup> CCFAC
235	Pimaricin (Natamycin)	Not exceeding 2 mg/dm <sup>2</sup> and not present in a depth of 5 mm	Endorsed 38 <sup>th</sup> CCFAC
280	Propionic acid	Limited to GMP	Endorsed 38 <sup>th</sup> CCFAC
281	Sodium propionate		Endorsed 38 <sup>th</sup> CCFAC
282	Calcium propionate		Endorsed 38 <sup>th</sup> CCFAC
283	Potassium propionate		Endorsed 38 <sup>th</sup> CCFAC
<b>Acidity Regulators</b>			
170i	Calcium Carbonate	Limited to GMP	Endorsed 38 <sup>th</sup> CCFAC
261i	Potassium Acetate	Limited to GMP	Endorsed 38 <sup>th</sup> CCFAC
261ii	Potassium Diacetate	Limited to GMP	Endorsed 38 <sup>th</sup> CCFAC
262i	Sodium Acetate	Limited to GMP	Endorsed 38 <sup>th</sup> CCFAC
263	Calcium Acetate	Limited to GMP	Endorsed 38 <sup>th</sup> CCFAC
325	Sodium Lactate	Limited to GMP	Endorsed 38 <sup>th</sup> CCFAC
326	Potassium Lactate	Limited to GMP	Endorsed 38 <sup>th</sup> CCFAC
327	Calcium lactate	Limited to GMP	Endorsed 38 <sup>th</sup> CCFAC
350i	Sodium Hydrogen Malate	Limited to GMP	Endorsed 38 <sup>th</sup> CCFAC
350ii	Sodium Malate	Limited to GMP	Endorsed 38 <sup>th</sup> CCFAC
351i	Potassium Hydrogen Malate	Limited to GMP	Endorsed 38 <sup>th</sup> CCFAC
351ii	Potassium Malate	Limited to GMP	Endorsed 38 <sup>th</sup> CCFAC
352ii	Calcium Malate	Limited to GMP	Endorsed 38 <sup>th</sup> CCFAC
500i	Sodium carbonate	Limited to GMP	Endorsed 38 <sup>th</sup> CCFAC
500ii	Sodium Hydrogen carbonate	Limited to GMP	Endorsed 38 <sup>th</sup> CCFAC
500iii	Sodium sesquicarbonate	Limited to GMP	Endorsed 38 <sup>th</sup> CCFAC
501i	Potassium carbonate	Limited to GMP	Endorsed 38 <sup>th</sup> CCFAC
501ii	Potassium Hydrogen Carbonate	Limited to GMP	Endorsed 38 <sup>th</sup> CCFAC

INS No.	Name of Additive	Maximum Level	38 <sup>th</sup> CCFAC Comments
504(i)	Magnesium carbonate	Limited to GMP	Endorsed 38 <sup>th</sup> CCFAC
504(ii)	Magnesium Hydrogen Carbonate	Limited to GMP	Endorsed 38 <sup>th</sup> CCFAC
575	Glucono-delta-lactone	Limited to GMP	Endorsed 38 <sup>th</sup> CCFAC
577	Potassium Gluconate	Limited to GMP	Endorsed 38 <sup>th</sup> CCFAC
578	Calcium Gluconate	Limited to GMP	Endorsed 38 <sup>th</sup> CCFAC
<b>Acids</b>			
260	Acetic Acid	Limited to GMP	Endorsed 38 <sup>th</sup> CCFAC
270	Lactic Acid (L-, D-, and DL-)	Limited to GMP	Endorsed 38 <sup>th</sup> CCFAC
296	Malic Acid (DL-)	Limited to GMP	Endorsed 38 <sup>th</sup> CCFAC
330	Citric Acid	Limited to GMP	Endorsed 38 <sup>th</sup> CCFAC
338	Orthophosphoric Acid	880 mg/kg as phosphorus 2000 mg/kg as P <sub>2</sub> O <sub>5</sub>	Endorsed 38 <sup>th</sup> CCFAC
507	Hydrochloric Acid	Limited to GMP	Endorsed 38 <sup>th</sup> CCFAC
574	Gluconic Acid	Limited to GMP	Not endorsed, does not have an ADI
<b>Stabilizers</b>			
331i	Sodium Dihydrogen Citrate	Limited to GMP	Endorsed 38 <sup>th</sup> CCFAC
332i	Potassium Dihydrogen Citrate	Limited to GMP	Endorsed 38 <sup>th</sup> CCFAC
333	Calcium Citrates	Limited to GMP	Endorsed 38 <sup>th</sup> CCFAC
339(i-iii); 340(i-iii); 341(i-iii); 342(i,ii); 343(ii,iii); 450(i,iii,v, vi); 451(i,ii); 452(i,ii,iv, v);	Phosphates		
339(i)	Monosodium Orthophosphate		Endorsed 38 <sup>th</sup> CCFAC
339(ii)	Disodium Orthophosphate		Endorsed 38 <sup>th</sup> CCFAC
339(iii)	Trisodium Orthophosphate		Endorsed 38 <sup>th</sup> CCFAC
340(i)	Monopotassium Orthophosphate		Endorsed 38 <sup>th</sup> CCFAC
340(ii)	Dipotassium Orthophosphate		Endorsed 38 <sup>th</sup> CCFAC
340(iii)	Tripotassium Orthophosphate		Endorsed 38 <sup>th</sup> CCFAC
341(i)	Monocalcium Orthophosphate		Endorsed 38 <sup>th</sup> CCFAC
341(ii)	Dicalcium Orthophosphate		Endorsed 38 <sup>th</sup> CCFAC
341(iii)	Tricalcium Orthophosphate		Endorsed 38 <sup>th</sup> CCFAC
342(i)	Monoammonium Orthophosphate		Endorsed 38 <sup>th</sup> CCFAC
342(ii)	Diammonium Orthophosphate		Endorsed 38 <sup>th</sup> CCFAC
343(ii)	Dimagnesium Orthophosphate		Endorsed 38 <sup>th</sup> CCFAC
343(iii)	Trimagnesium Orthophosphate		Endorsed 38 <sup>th</sup> CCFAC
450(i)	Disodium Diphosphate		Endorsed 38 <sup>th</sup> CCFAC
450(iii)	Tetrasodium Diphosphate		Endorsed 38 <sup>th</sup> CCFAC
450(v)	Tetrapotassium Diphosphate		Endorsed 38 <sup>th</sup> CCFAC
450(vi)	Dicalcium Diphosphate		Endorsed 38 <sup>th</sup> CCFAC
451(i)	Pentasodium Triphosphate		Endorsed 38 <sup>th</sup> CCFAC
451(ii)	Pentapotassium Triphosphate		Endorsed 38 <sup>th</sup> CCFAC
452(i)	Sodium Polyphosphate		Endorsed 38 <sup>th</sup> CCFAC
452(ii)	Potassium Polyphosphate		Endorsed 38 <sup>th</sup> CCFAC
452(iv)	Calcium Polyphosphate		Endorsed 38 <sup>th</sup> CCFAC
452(v)	Ammonium Polyphosphate		Endorsed 38 <sup>th</sup> CCFAC
406	Agar	Limited to GMP	Endorsed 38 <sup>th</sup> CCFAC
407	Carrageenan <del>or</del> and its Na, K, NH <sub>4</sub> , Ca and Mg salts (includes furcelleran)	Limited to GMP	Endorsed 38 <sup>th</sup> CCFAC
407a	Processed Eucheuma Seaweed	Limited to GMP	Endorsed 38 <sup>th</sup> CCFAC
410	Carob bean gum	Limited to GMP	Endorsed 38 <sup>th</sup> CCFAC
412	Guar gum	Limited to GMP	Endorsed 38 <sup>th</sup> CCFAC
413	Tragacanth gum	Limited to GMP	Endorsed 38 <sup>th</sup> CCFAC

INS No.	Name of Additive	Maximum Level	38 <sup>th</sup> CCFAC Comments
415	Xanthan gum	Limited to GMP	Endorsed 38 <sup>th</sup> CCFAC
416	Karaya gum	Limited to GMP	Endorsed 38 <sup>th</sup> CCFAC
417	Tara Gum	Limited to GMP	Endorsed 38 <sup>th</sup> CCFAC
440	Pectins	Limited to GMP	Endorsed 38 <sup>th</sup> CCFAC
466	Sodium carboxymethyl cellulose	Limited to GMP	Endorsed 38 <sup>th</sup> CCFAC
<b>Colours</b>			
140	Chlorophyll	Limited to GMP	Endorsed 38 <sup>th</sup> CCFAC
141i,ii	Chlorophylls, Copper Complexes	5 mg/kg	Endorsed 38 <sup>th</sup> CCFAC
141i	Chlorophyll copper complex		
141ii	Chlorophyllin copper complex, sodium and potassium salts		
171	Titanium Dioxide	Limited to GMP	Endorsed 38 <sup>th</sup> CCFAC
<b>Anticaking Agents</b>			
460	Cellulose	Limited to GMP	Endorsed 38 <sup>th</sup> CCFAC
460i	Microcrystalline Cellulose	Limited to GMP	Endorsed 38 <sup>th</sup> CCFAC
460ii	Powdered Cellulose	Limited to GMP	Endorsed 38 <sup>th</sup> CCFAC
551	Silicon dioxide, amorphous	10000 mg/kg Singly or in combination as silicon dioxide	Endorsed 38 <sup>th</sup> CCFAC
552	Calcium silicate		Endorsed 38 <sup>th</sup> CCFAC
553i	Magnesium silicate		Endorsed 38 <sup>th</sup> CCFAC
554	Sodium aluminosilicate		Endorsed 38 <sup>th</sup> CCFAC
556	Calcium aluminium silicate		Endorsed 38 <sup>th</sup> CCFAC
559	Aluminium silicate		Endorsed 38 <sup>th</sup> CCFAC

**PROPOSED DRAFT STANDARD FOR DAIRY FAT SPREADS** (at Step 5/8 of the Procedure) - ALINORM 06/29/11, Appendix XXIII

#### 4. FOOD ADDITIVES

Only those additive functional classes indicated as technologically justified in the table below may be used for the product categories specified. Within each additive class, and where permitted according to the table, only those food additives listed below the table may be used and only within the functions and limits specified.

Additive functional class:	Justified use in dairy fat spreads:	
	<70% milk fat content*	70% milk fat content
Acids	X	X
Acidity regulators	X	X
Anticaking agents	-	-
Antifoaming agents	X	X
Antioxidants	X	X
Bleaching agents	-	-
Bulking agents	-	-
Carbonating agents	-	-
Colours	X	X
Colour retention agents	-	-
Emulsifiers	X	-
Firming agents	-	-
Flavour enhancers	X	-
Foaming agents	-	-
Gelling agents	-	-
Humectants	-	-
Preservatives	X	X
Propellants	X	X
Raising agents	-	-
Sequestrants	-	-
Stabilizers	X	-
Thickeners	X	-

The application of GMP in the use of emulsifiers, stabilizers, thickeners and flavour enhancers includes consideration of the fact that the amount required to obtain the technological function in the product decreases with increasing fat content, fading out at fat content about 70%.

INS No.	Name of Additive	Maximum Level	38 <sup>th</sup> CCFAC Comments
<b>Colours</b>			
100(i)	Curcumin	5 mg/kg	Endorsed 38 <sup>th</sup> CCFAC
160a(i)	<del>Carotenes, beta (Synthetic)</del> <b>Beta-Carotene (Synthetic)</b>	<b>35 mg/kg Singly or in combination</b>	Endorsed 38 <sup>th</sup> CCFAC
<b>160a(ii)</b>	<b>Beta-Carotene (Blakeslea triaspora)</b>		Endorsed 38 <sup>th</sup> CCFAC
160e	<del>Carotenal, beta apo (C30)</del> <b>Beta-apo-carotenal</b>		Endorsed 38 <sup>th</sup> CCFAC
160f	<del>Carotenoic acid, methyl or ethylester, beta apo-8'</del> <b>Beta-apo-8'-caroteinoic acid, methyl or ethyl ester</b>		Endorsed 38 <sup>th</sup> CCFAC
160a(ii)	<del>Carotene, beta , Natural Extracts</del> <b>Carotenes, Vegetable</b>	Limited by GMP	Endorsed 38 <sup>th</sup> CCFAC
160b	<del>Annatto, Bixin, Norbixin</del> <b>Annatto Extracts</b>	20 mg/kg (calculated as total bixin or norbixin)	Not endorsed, has temporary ADI
<b>Emulsifiers</b>			
432	Polyoxyethylene (20) sorbitan monolaurate	10000 mg/kg singly or in combination (Dairy fat spreads for baking purposes only)	Endorsed 38 <sup>th</sup> CCFAC
433	Polyoxyethylene (20) sorbitan monooleate		Endorsed 38 <sup>th</sup> CCFAC
434	Polyoxyethylene (20) sorbitan monopalmitate		Endorsed 38 <sup>th</sup> CCFAC
435	Polyoxyethylene (20) sorbitan monostearate		Endorsed 38 <sup>th</sup> CCFAC
436	Polyoxyethylene (20) sorbitan tristearate		Endorsed 38 <sup>th</sup> CCFAC
471	Mono- and diglycerides of fatty acids	Limited by GMP	Endorsed 38 <sup>th</sup> CCFAC
<del>472(a)</del> <b>472a</b>	Acetic and fatty acid esters of glycerol	Limited by GMP	Endorsed 38 <sup>th</sup> CCFAC
<del>472(b)</del> <b>472b</b>	Lactic and fatty acid esters of glycerol	Limited by GMP	Endorsed 38 <sup>th</sup> CCFAC
<del>472(e)</del> <b>472c</b>	Citric and fatty acid esters of glycerol	Limited by GMP	Endorsed 38 <sup>th</sup> CCFAC
<del>472(e)</del> <b>472e</b>	Diacyltartaric and fatty acid esters of glycerol	10000 mg/kg	Endorsed 38 <sup>th</sup> CCFAC
473	Sucrose esters of fatty acids	10000 mg/kg, Dairy fat spreads for baking purposes only.	Endorsed 38 <sup>th</sup> CCFAC
474	Sucroglycerides	10000 mg/kg, Dairy fat spreads for baking purposes only.	Endorsed 38 <sup>th</sup> CCFAC
475	Polyglycerol esters of fatty acids	5000 mg/kg	Endorsed 38 <sup>th</sup> CCFAC
476	Polyglycerol <del>polyricinoleate</del> esters of <b>interesterified ricinoleic acid</b>	4000 mg/kg	Endorsed 38 <sup>th</sup> CCFAC
481(i)	Sodium stearoyl lactylate	<b>10000 mg/kg Singly or in combination</b>	Endorsed 38 <sup>th</sup> CCFAC
482(i)	Calcium stearoyl lactylate		Endorsed 38 <sup>th</sup> CCFAC with revision. ML was missing Group ADI with 481 (i)
491	Sorbitan monostearate	10000 mg/kg, Singly or in combination	Endorsed 38 <sup>th</sup> CCFAC
492	Sorbitan tristearate		Endorsed 38 <sup>th</sup> CCFAC
493	Sorbitan monolaurate		Endorsed 38 <sup>th</sup> CCFAC
494	Sorbitan monooleate		Endorsed 38 <sup>th</sup> CCFAC
495	Sorbitan monopalmitate		Endorsed 38 <sup>th</sup> CCFAC
<b>Preservatives</b>			
200	Sorbic acid	2000 mg/kg Singly or in combination (as sorbic acid) for fat contents < 59% and 1000 mg/kg singly or in combination (as sorbic acid)	Endorsed 38 <sup>th</sup> CCFAC
201	Sodium Sorbate		Endorsed 38 <sup>th</sup> CCFAC
202	Potassium sorbate		Endorsed 38 <sup>th</sup> CCFAC
203	Calcium sorbate		Endorsed 38 <sup>th</sup> CCFAC

INS No.	Name of Additive	Maximum Level	38 <sup>th</sup> CCFAC Comments
		for fat contents 59%	
<b>Stabilizers/thickeners</b>			
340 (i),(ii) (iii)	Potassium phosphates	<b>880 mg/kg, Singly or in combination, as phosphorus 2000 mg/kg singly or in combination with other phosphates, expressed as P<sub>2</sub>O<sub>5</sub></b>	Endorsed 38 <sup>th</sup> CCFAC
340(i)	Monopotassium Orthophosphate		Endorsed 38 <sup>th</sup> CCFAC
340(ii)	Dipotassium Orthophosphate		Endorsed 38 <sup>th</sup> CCFAC
340(iii)	Tripotassium Orthophosphate		Endorsed 38 <sup>th</sup> CCFAC
341 (i),(ii),(iii)	Calcium orthophosphate		Endorsed 38 <sup>th</sup> CCFAC
341(i)	Monocalcium Orthophosphate		Endorsed 38 <sup>th</sup> CCFAC
341(ii)	Dicalcium Orthophosphate		Endorsed 38 <sup>th</sup> CCFAC
341(iii)	Tricalcium Orthophosphate		Endorsed 38 <sup>th</sup> CCFAC
450(i)	Disodium Diphosphate		Endorsed 38 <sup>th</sup> CCFAC
400	Alginic acid		Limited by GMP
401	Sodium alginate	Limited by GMP	Endorsed 38 <sup>th</sup> CCFAC
402	Potassium alginate	Limited by GMP	Endorsed 38 <sup>th</sup> CCFAC
403	Ammonium alginate	Limited by GMP	Endorsed 38 <sup>th</sup> CCFAC
404	Calcium alginate	Limited by GMP	Endorsed 38 <sup>th</sup> CCFAC
406	Agar	Limited by GMP	Endorsed 38 <sup>th</sup> CCFAC
405	Propylene glycol alginate	3000 mg/kg	Endorsed 38 <sup>th</sup> CCFAC
407	Carrageenan and its Na, K, NH <sub>4</sub> , Ca and Mg salts (including furcellaran)	Limited by GMP	Endorsed 38 <sup>th</sup> CCFAC
407a	Processed eucheuma seaweed (PES)	Limited by GMP	Endorsed 38 <sup>th</sup> CCFAC
410	Carob bean gum	Limited by GMP	Endorsed 38 <sup>th</sup> CCFAC
412	Guar gum	Limited by GMP	Endorsed 38 <sup>th</sup> CCFAC
413	Tragacanth gum	Limited by GMP	Endorsed 38 <sup>th</sup> CCFAC
414	Gum arabic ( <del>Acacia gum</del> )	Limited by GMP	Endorsed 38 <sup>th</sup> CCFAC
415	Xanthan gum	Limited by GMP	Endorsed 38 <sup>th</sup> CCFAC
418	Gellan gum	Limited by GMP	Endorsed 38 <sup>th</sup> CCFAC
422	Glycerol	Limited by GMP	Endorsed 38 <sup>th</sup> CCFAC
440	Pectins	Limited by GMP	Endorsed 38 <sup>th</sup> CCFAC
460 (i)	Microcrystalline Cellulose	Limited by GMP	Endorsed 38 <sup>th</sup> CCFAC
460 (ii)	Powdered Cellulose	Limited by GMP	Endorsed 38 <sup>th</sup> CCFAC
461	Methyl cellulose	Limited by GMP	Endorsed 38 <sup>th</sup> CCFAC
463	Hydroxypropyl cellulose	Limited by GMP	Endorsed 38 <sup>th</sup> CCFAC
464	Hydroxypropyl methyl cellulose	Limited by GMP	Endorsed 38 <sup>th</sup> CCFAC
465	Methyl ethyl cellulose	Limited by GMP	Endorsed 38 <sup>th</sup> CCFAC
466	Sodium carboxymethyl cellulose	Limited by GMP	Endorsed 38 <sup>th</sup> CCFAC
500 (i)	Sodium carbonate	Limited by GMP	Endorsed 38 <sup>th</sup> CCFAC
500(ii)	Sodium Hydrogen Carbonate	Limited by GMP	Endorsed 38 <sup>th</sup> CCFAC
500 (iii)	Sodium sesquicarbonate	Limited by GMP	Endorsed 38 <sup>th</sup> CCFAC
1400	Dextrin, roasted starch white and yellow	Limited by GMP	Endorsed 38 <sup>th</sup> CCFAC
1401	Acid-treated starch	Limited by GMP	Endorsed 38 <sup>th</sup> CCFAC
1402	Alkaline-treated starch	Limited by GMP	Endorsed 38 <sup>th</sup> CCFAC
1403	Bleached starch	Limited by GMP	Endorsed 38 <sup>th</sup> CCFAC
1404	<del>Oxidised</del> <b>Oxidized</b> starch	Limited by GMP	Endorsed 38 <sup>th</sup> CCFAC
1405	Starches, enzyme-treated	Limited by GMP	Endorsed 38 <sup>th</sup> CCFAC
1410	Monostarch phosphate	Limited by GMP	Endorsed 38 <sup>th</sup> CCFAC
1412	Distarch phosphate esterified with Sodium trimetaphosphate; esterified with phosphorous oxychloride	Limited by GMP	Endorsed 38 <sup>th</sup> CCFAC
1413	Phosphated distarch phosphate	Limited by GMP	Endorsed 38 <sup>th</sup> CCFAC
1414	Acetylated distarch phosphate	Limited by GMP	Endorsed 38 <sup>th</sup> CCFAC
1420	Starch acetate esterified with acetic anhydride	Limited by GMP	Endorsed 38 <sup>th</sup> CCFAC
1422	Acetylated distarch adipate	Limited by GMP	Endorsed 38 <sup>th</sup> CCFAC
1440	Hydroxypropyl starch	Limited by GMP	Endorsed 38 <sup>th</sup> CCFAC
1442	Hydroxypropyl distarch phosphate	Limited by GMP	Endorsed 38 <sup>th</sup> CCFAC

INS No.	Name of Additive	Maximum Level	38 <sup>th</sup> CCFAC Comments
<b>Acidity regulators</b>			
325	Sodium lactate	Limited by GMP	Endorsed 38 <sup>th</sup> CCFAC
326	Potassium lactate	Limited by GMP	Endorsed 38 <sup>th</sup> CCFAC
327	Calcium lactate	Limited by GMP	Endorsed 38 <sup>th</sup> CCFAC
329	Magnesium lactate	Limited by GMP	Endorsed 38 <sup>th</sup> CCFAC
331(i)	Sodium dihydrogen citrate	Limited by GMP	Endorsed 38 <sup>th</sup> CCFAC
331(ii)	Disodium monohydrogen citrate	Limited by GMP	Endorsed 38 <sup>th</sup> CCFAC
334	Tartaric acid (L(+))	5000 mg/kg Singly or in combination as tartaric acid	Endorsed 38 <sup>th</sup> CCFAC
335 (i)	Monosodium tartrate		Endorsed 38 <sup>th</sup> CCFAC
335 (ii)	Disodium tartrate		Endorsed 38 <sup>th</sup> CCFAC
<del>336 (i),(ii)</del>	<del>Potassium tartrates</del>		Endorsed 38 <sup>th</sup> CCFAC
<b>336(i)</b>	<b>Monopotassium tartrate</b>		Endorsed 38 <sup>th</sup> CCFAC
<b>336(ii)</b>	<b>Dipotassium tartrate</b>		Endorsed 38 <sup>th</sup> CCFAC
337	Potassium sodium tartrate		Endorsed 38 <sup>th</sup> CCFAC
<del>339 (i),(ii),(iii)</del>	<del>Sodium phosphates</del>	<b>880 mg/kg, Singly or in combination, as phosphorus</b> 2000 mg/kg singly or in combination with other phosphates, expressed as P <sub>2</sub> O <sub>5</sub>	Endorsed 38 <sup>th</sup> CCFAC
338	Orthophosphoric acid		Endorsed 38 <sup>th</sup> CCFAC
<b>339(i)</b>	<b>Monosodium Orthophosphate</b>		Endorsed 38 <sup>th</sup> CCFAC
<b>339(ii)</b>	<b>Disodium Orthophosphate</b>		Endorsed 38 <sup>th</sup> CCFAC
<b>339(iii)</b>	<b>Trisodium Orthophosphate</b>		
524	Sodium hydroxide	Limited by GMP	Endorsed 38 <sup>th</sup> CCFAC
526	Calcium hydroxide	Limited by GMP	Endorsed 38 <sup>th</sup> CCFAC
<b>Antioxidants</b>			
304	Ascorbyl <del>palmitate</del> <b>palmitate</b>	500 mg/kg as ascorbyl	Endorsed 38 <sup>th</sup> CCFAC
305	Ascorbyl stearate	<b>stearate</b>	Endorsed 38 <sup>th</sup> CCFAC
306	Mixed tocopherols concentrate	500 mg/kg	Endorsed 38 <sup>th</sup> CCFAC
307	<del>Alpha-Tocopherol, alpha</del>		Endorsed 38 <sup>th</sup> CCFAC
310	Propyl gallate	200 mg/kg. Singly or in combination: Butylated Hydroxyanisole (BHA, INS 320), Butylated Hydroxytoluene (BHT, INS 321), and Propyl Gallate (INS 310) at a combined maximum level of 200 mg/kg on a fat or oil basis. May be used only in dairy fat spreads intended for cooking purposes.	Endorsed 38 <sup>th</sup> CCFAC
320	Butylated hydroxyanisole ( <del>BHA</del> )	200 mg/kg Singly or in combination: Butylated Hydroxyanisole (BHA, INS 320), Butylated Hydroxytoluene (BHT, INS 321), and Propyl Gallate (INS 310) at a combined maximum level of 200 mg/kg on a fat or oil basis. May be used only in dairy fat spreads intended for cooking purposes.	Endorsed 38 <sup>th</sup> CCFAC
321	Butylated hydroxytoluene ( <del>BHT</del> )	75 mg/kg Singly or in combination: Butylated Hydroxyanisole (BHA, INS 320), Butylated Hydroxytoluene (BHT, INS 321), and Propyl Gallate (INS 310) at a combined maximum level of 200 mg/kg on a fat or oil basis. May be	Endorsed 38 <sup>th</sup> CCFAC

INS No.	Name of Additive	Maximum Level	38 <sup>th</sup> CCFAC Comments
		used only in dairy fat spreads intended for cooking purposes.	
	Singly or in combination: Butylated Hydroxyanisole (BHA, INS 320), Butylated Hydroxytoluene (BHT, INS 321), and Propyl Gallate (INS 310) at a combined maximum level of 200 mg/kg on a fat or oil basis. May be used only in dairy fat spreads intended for cooking purposes.		
<b>Anti-foaming agents</b>			
900a	Polydimethylsiloxane	10 mg/kg in dairy fat spreads for frying purposes, only	Endorsed 38 <sup>th</sup> CCFAC
<b>Flavour enhancers</b>			
627	Disodium 5'-Guanylate	Limited by GMP	Endorsed 38 <sup>th</sup> CCFAC
628	Dipotassium 5'-Guanylate	Limited by GMP	Endorsed 38 <sup>th</sup> CCFAC

**PROPOSED DRAFT STANDARD FOR FERMENTED MILKS (ALINORM 06/29/11, Appendix XXV)**

**PART 1 - FERMENTED MILKS (PLAIN)**

INS No.	Name of Additive	Maximum Level	38 <sup>th</sup> CCFAC Comments
<b>Stabilizers and Thickeners</b>			
331(iii)	Trisodium Citrate	Limited to GMP	Endorsed 38 <sup>th</sup> CCFAC
334; 335(i,ii); 336(i,ii); 337	Tartrates	Limited to GMP	
334	Tartaric Acid (L(+)-)	Limited to GMP	Endorsed 38 <sup>th</sup> CCFAC
335(i)	Monosodium Tartrate	Limited to GMP	Endorsed 38 <sup>th</sup> CCFAC
335(ii)	Disodium Tartrate	Limited to GMP	Endorsed 38 <sup>th</sup> CCFAC
336(i)	Monopotassium Tartrate	Limited to GMP	Endorsed 38 <sup>th</sup> CCFAC
336(ii)	Dipotassium Tartrate	Limited to GMP	Endorsed 38 <sup>th</sup> CCFAC
337	Potassium Sodium Tartrate	Limited to GMP	Endorsed 38 <sup>th</sup> CCFAC
339(i-iii); 340(i-iii); 341(i-iii); 342(i,ii); 343(ii,iii); 450(i,iii,v,vi); 451(i,ii); 452(i,ii,iv,v)	Phosphates	2,200 mg/kg used singly or in combination expressed as P <sub>2</sub> O <sub>5</sub>	
339(i)	Monosodium Orthophosphate	970 mg/kg, Singly or in combination, as phosphorus  2,200 mg/kg used singly or in combination expressed as P <sub>2</sub> O <sub>5</sub>	Endorsed 38 <sup>th</sup> CCFAC
339(ii)	Disodium Orthophosphate		Endorsed 38 <sup>th</sup> CCFAC
339(iii)	Trisodium Orthophosphate		Endorsed 38 <sup>th</sup> CCFAC
340(i)	Monopotassium Orthophosphate		Endorsed 38 <sup>th</sup> CCFAC
340(ii)	Dipotassium Orthophosphate		Endorsed 38 <sup>th</sup> CCFAC
340(iii)	Tripotassium Orthophosphate		Endorsed 38 <sup>th</sup> CCFAC
341(i)	Monocalcium Orthophosphate		Endorsed 38 <sup>th</sup> CCFAC
341(ii)	Dicalcium Orthophosphate		Endorsed 38 <sup>th</sup> CCFAC
341(iii)	Tricalcium Orthophosphate		Endorsed 38 <sup>th</sup> CCFAC
342(i)	Monoammonium Orthophosphate		Endorsed 38 <sup>th</sup> CCFAC
342(ii)	Diammonium Orthophosphate		Endorsed 38 <sup>th</sup> CCFAC
343(ii)	Dimagnesium Orthophosphate		Endorsed 38 <sup>th</sup> CCFAC
343(iii)	Trimagnesium Orthophosphate		Endorsed 38 <sup>th</sup> CCFAC
450(i)	Disodium Diphosphate		Endorsed 38 <sup>th</sup> CCFAC
450(iii)	Tetrasodium Diphosphate		Endorsed 38 <sup>th</sup> CCFAC
450(v)	Tetrapotassium Diphosphate		Endorsed 38 <sup>th</sup> CCFAC
450(vi)	Dicalcium Diphosphate		Endorsed 38 <sup>th</sup> CCFAC
451(i)	Pentasodium Triphosphate	Endorsed 38 <sup>th</sup> CCFAC	
451(ii)	Pentapotassium Triphosphate	Endorsed 38 <sup>th</sup> CCFAC	

INS No.	Name of Additive	Maximum Level	38 <sup>th</sup> CCFAC Comments
452(i)	Sodium Polyphosphate		Endorsed 38 <sup>th</sup> CCFAC
452(ii)	Potassium Polyphosphate		Endorsed 38 <sup>th</sup> CCFAC
452(iv)	Calcium Polyphosphate		Endorsed 38 <sup>th</sup> CCFAC
452(v)	Ammonium Polyphosphate		Endorsed 38 <sup>th</sup> CCFAC
401	Sodium Alginate	Limited to GMP	Endorsed 38 <sup>th</sup> CCFAC
405	Propylene Glycol Alginate	Limited to GMP	Endorsed 38 <sup>th</sup> CCFAC
406	Agar	Limited to GMP	Endorsed 38 <sup>th</sup> CCFAC
407	Carrageenan and its Na, K, NH <sub>4</sub> , Ca and Mg salts (including furcelleran)	Limited to GMP	Endorsed 38 <sup>th</sup> CCFAC
407a	Processed Eucheuma Seaweed	Limited to GMP	Endorsed 38 <sup>th</sup> CCFAC
410	Carob Bean Gum	Limited to GMP	Endorsed 38 <sup>th</sup> CCFAC
412	Guar Gum	Limited to GMP	Endorsed 38 <sup>th</sup> CCFAC
415	Xanthan Gum	Limited to GMP	Endorsed 38 <sup>th</sup> CCFAC
416	Karaya Gum	Limited to GMP	Endorsed 38 <sup>th</sup> CCFAC
417	Tara Gum	Limited to GMP	Endorsed 38 <sup>th</sup> CCFAC
418	Gellan Gum	Limited to GMP	Endorsed 38 <sup>th</sup> CCFAC
425	Konjac Flour	Limited to GMP	Endorsed 38 <sup>th</sup> CCFAC
440	Pectins (Amidated and Non-Amidated)	Limited to GMP	Endorsed 38 <sup>th</sup> CCFAC
460(i)	Microcrystalline Cellulose	Limited to GMP	CCMMP consider if additives should be included
460(ii)	Powdered Cellulose	Limited to GMP	
466	Sodium Carboxymethyl Cellulose	Limited to GMP	Endorsed 38 <sup>th</sup> CCFAC
1400	Dextrins, White and Yellow, Roasted Starch	Limited to GMP	Endorsed 38 <sup>th</sup> CCFAC
1401	Acid Treated Starch	Limited to GMP	Endorsed 38 <sup>th</sup> CCFAC
1402	Alkaline Treated Starch	Limited to GMP	Endorsed 38 <sup>th</sup> CCFAC
1403	Bleached Starch	Limited to GMP	Endorsed 38 <sup>th</sup> CCFAC
1404	Oxidized Starch	Limited to GMP	Endorsed 38 <sup>th</sup> CCFAC
1405	Enzyme Treated Starch	Limited to GMP	Endorsed 38 <sup>th</sup> CCFAC
1410	Monostarch Phosphate	Limited to GMP	Endorsed 38 <sup>th</sup> CCFAC
1412	Distarch Phosphate	Limited to GMP	Endorsed 38 <sup>th</sup> CCFAC
1413	Phosphated Distarch Phosphate	Limited to GMP	Endorsed 38 <sup>th</sup> CCFAC
1414	Acetylated Distarch Phosphate	Limited to GMP	Endorsed 38 <sup>th</sup> CCFAC
1420	Starch Acetate	Limited to GMP	Endorsed 38 <sup>th</sup> CCFAC
1422	Acetylated Distarch Adipate	Limited to GMP	Endorsed 38 <sup>th</sup> CCFAC
1440	Hydroxypropyl Starch	Limited to GMP	Endorsed 38 <sup>th</sup> CCFAC
1442	Hydroxypropyl Distarch Phosphate	Limited to GMP	Endorsed 38 <sup>th</sup> CCFAC
1450	Starch Sodium Octenyl Succinate	Limited to GMP	Endorsed 38 <sup>th</sup> CCFAC

## PART 2 - HEAT TREATED FERMENTED MILKS (PLAIN)

INS No.	Name of Additive	Maximum Level	38 <sup>th</sup> CCFAC Comments
<b>Acidity Regulators</b>			
260	Acetic Acid, Glacial	Limited to GMP	Endorsed 38 <sup>th</sup> CCFAC
270	Lactic Acid (L-)	Limited to GMP	Endorsed 38 <sup>th</sup> CCFAC
296	Malic Acid (DL-)	Limited to GMP	Endorsed 38 <sup>th</sup> CCFAC
326	Potassium Lactate	Limited to GMP	Endorsed 38 <sup>th</sup> CCFAC
327	Calcium Lactate	Limited to GMP	Endorsed 38 <sup>th</sup> CCFAC
330	Citric Acid	Limited to GMP	Endorsed 38 <sup>th</sup> CCFAC
331i	Sodium Dihydrogen Citrate	Limited to GMP	Endorsed 38 <sup>th</sup> CCFAC
331(iii)	Trisodium Citrate	Limited to GMP	Endorsed 38 <sup>th</sup> CCFAC
332(i)	Potassium Dihydrogen Citrate	Limited to GMP	Endorsed 38 <sup>th</sup> CCFAC
332(ii)	Tripotassium Citrate	Limited to GMP	Endorsed 38 <sup>th</sup> CCFAC
355	Adipic Acid	1500 mg/kg, as adipic acid	Endorsed 38 <sup>th</sup> CCFAC
356	Sodium Adipate		Endorsed 38 <sup>th</sup> CCFAC
357	Potassium Adipate		Endorsed 38 <sup>th</sup> CCFAC
359	Ammonium Adipate		Endorsed 38 <sup>th</sup> CCFAC
500(i)	Sodium Carbonate	Limited to GMP	Endorsed 38 <sup>th</sup> CCFAC
500(ii)	Sodium Hydrogen Carbonate	Limited to GMP	Endorsed 38 <sup>th</sup> CCFAC
501(i)	Potassium Carbonate	Limited to GMP	Endorsed 38 <sup>th</sup> CCFAC

INS No.	Name of Additive	Maximum Level	38 <sup>th</sup> CCFAC Comments
504(i)	Magnesium Carbonate	Limited to GMP	Endorsed 38 <sup>th</sup> CCFAC
504(ii)	Magnesium Hydrogen Carbonate	Limited to GMP	Endorsed 38 <sup>th</sup> CCFAC
507	Hydrochloric Acid	Limited to GMP	Endorsed 38 <sup>th</sup> CCFAC
524	Sodium Hydroxide	Limited to GMP	Endorsed 38 <sup>th</sup> CCFAC
526	Calcium Hydroxide	Limited to GMP	Endorsed 38 <sup>th</sup> CCFAC
527	Ammonium Hydroxide	Limited to GMP	Endorsed 38 <sup>th</sup> CCFAC
528	Magnesium Hydroxide	Limited to GMP	Endorsed 38 <sup>th</sup> CCFAC
529	Calcium Oxide	Limited to GMP	Endorsed 38 <sup>th</sup> CCFAC
574	Gluconic Acid	Limited to GMP	Not endorsed 38 <sup>th</sup> CCFAC. Has no ADI
575	Glucono Delta-Lactone	Limited to GMP	Endorsed 38 <sup>th</sup> CCFAC
<b>Packing Packaging Gases</b>			
290	Carbon Dioxide	Limited to GMP	Endorsed 38 <sup>th</sup> CCFAC
941	Nitrogen	Limited to GMP	Endorsed 38 <sup>th</sup> CCFAC
<b>Stabilizers and Thickeners</b>			
170i	Calcium Carbonate	Limited to GMP	Endorsed 38 <sup>th</sup> CCFAC
338;339(i-iii); 340(i-iii); 341(i-iii); 342(i,ii); 343(ii,iii) 450(i,iii,v,vi); 451(i,ii-); 452(i,ii,iv,v)	Phosphates	2,200 mg/kg used singly or in combination expressed as P <sub>2</sub> O <sub>5</sub>	
339(i)	Monosodium Orthophosphate	970 mg/kg, Singly or in combination, as phosphorus 2,200 mg/kg used singly or in combination expressed as P <sub>2</sub> O <sub>5</sub>	Endorsed 38 <sup>th</sup> CCFAC
339(ii)	Disodium Orthophosphate		Endorsed 38 <sup>th</sup> CCFAC
339(iii)	Trisodium Orthophosphate		Endorsed 38 <sup>th</sup> CCFAC
340(i)	Monopotassium Orthophosphate		Endorsed 38 <sup>th</sup> CCFAC
340(ii)	Dipotassium Orthophosphate		Endorsed 38 <sup>th</sup> CCFAC
340(iii)	Tripotassium Orthophosphate		Endorsed 38 <sup>th</sup> CCFAC
341(i)	Monocalcium Orthophosphate		Endorsed 38 <sup>th</sup> CCFAC
341(ii)	Dicalcium Orthophosphate		Endorsed 38 <sup>th</sup> CCFAC
341(iii)	Tricalcium Orthophosphate		Endorsed 38 <sup>th</sup> CCFAC
342(i)	Monoammonium Orthophosphate		Endorsed 38 <sup>th</sup> CCFAC
342(ii)	Diammonium Orthophosphate		Endorsed 38 <sup>th</sup> CCFAC
343(ii)	Dimagnesium Orthophosphate		Endorsed 38 <sup>th</sup> CCFAC
343(iii)	Trimagnesium Orthophosphate		Endorsed 38 <sup>th</sup> CCFAC
450(i)	Disodium Diphosphate		Endorsed 38 <sup>th</sup> CCFAC
450(iii)	Tetrasodium Diphosphate		Endorsed 38 <sup>th</sup> CCFAC
450(v)	Tetrapotassium Diphosphate		Endorsed 38 <sup>th</sup> CCFAC
450(vi)	Dicalcium Diphosphate		Endorsed 38 <sup>th</sup> CCFAC
451(i)	Pentasodium Triphosphate		Endorsed 38 <sup>th</sup> CCFAC
451(ii)	Pentapotassium Triphosphate		Endorsed 38 <sup>th</sup> CCFAC
452(i)	Sodium Polyphosphate		Endorsed 38 <sup>th</sup> CCFAC
452(ii)	Potassium Polyphosphate	Endorsed 38 <sup>th</sup> CCFAC	
452(iv)	Calcium Polyphosphate	Endorsed 38 <sup>th</sup> CCFAC	
452(v)	Ammonium Polyphosphate	Endorsed 38 <sup>th</sup> CCFAC	
400	Alginic Acid	Limited by GMP Singly or in combination.	Endorsed 38 <sup>th</sup> CCFAC
401	Sodium Alginate		Endorsed 38 <sup>th</sup> CCFAC
402	Potassium Alginate		Endorsed 38 <sup>th</sup> CCFAC
403	Ammonium Alginate		Endorsed 38 <sup>th</sup> CCFAC
404	Calcium Alginate		Endorsed 38 <sup>th</sup> CCFAC
406	Agar	Limited to GMP	Endorsed 38 <sup>th</sup> CCFAC
407	Carrageenan and its Na, K, NH <sub>4</sub> , Ca and Mg salts (including furcelleran)	Limited to GMP	Endorsed 38 <sup>th</sup> CCFAC
407a	Processed Eucheuma Seaweed	Limited to GMP	Endorsed 38 <sup>th</sup> CCFAC
410	Carob Bean Gum	Limited to GMP	Endorsed 38 <sup>th</sup> CCFAC
412	Guar Gum	Limited to GMP	Endorsed 38 <sup>th</sup> CCFAC

INS No.	Name of Additive	Maximum Level	38 <sup>th</sup> CCFAC Comments
413	Tragacanth Gum	Limited to GMP	Endorsed 38 <sup>th</sup> CCFAC
414	Gum Arabic	Limited to GMP	Endorsed 38 <sup>th</sup> CCFAC
415	Xanthan Gum	Limited to GMP	Endorsed 38 <sup>th</sup> CCFAC
416	Karaya Gum	Limited to GMP	Endorsed 38 <sup>th</sup> CCFAC
417	Tara Gum	Limited to GMP	Endorsed 38 <sup>th</sup> CCFAC
418	Gellan Gum	Limited to GMP	Endorsed 38 <sup>th</sup> CCFAC
425	Konjac Flour	Limited to GMP	Endorsed 38 <sup>th</sup> CCFAC
440	Pectins ( <del>Amidated and Non-Amidated</del> )	Limited to GMP	Endorsed 38 <sup>th</sup> CCFAC
460(i)	Microcrystalline Cellulose	Limited to GMP	CCMMP consider if additives should be included
460(ii)	Powdered Cellulose	Limited to GMP	
461	Methyl Cellulose	Limited to GMP	Endorsed 38 <sup>th</sup> CCFAC
463	Hydroxypropyl Cellulose	Limited to GMP	Endorsed 38 <sup>th</sup> CCFAC
464	Hydroxypropyl Methyl Cellulose	Limited to GMP	Endorsed 38 <sup>th</sup> CCFAC
465	Methyl Ethyl Cellulose	Limited to GMP	Endorsed 38 <sup>th</sup> CCFAC
466	Sodium Carboxymethyl Cellulose	Limited to GMP	Endorsed 38 <sup>th</sup> CCFAC
470(ii)	<del>Salts of Oleic Acid (Ca, K, Na)</del> Salt of oleic acid with calcium, potassium and sodium	Limited to GMP	Endorsed 38 <sup>th</sup> CCFAC
471	Mono- and Di- glycerides	Limited to GMP	Endorsed 38 <sup>th</sup> CCFAC
472a	Acetic and Fatty Acid Esters of Glycerol	Limited to GMP	Endorsed 38 <sup>th</sup> CCFAC
472b	Lactic and Fatty Acid Esters of Glycerol	Limited to GMP	Endorsed 38 <sup>th</sup> CCFAC
472c	Citric and Fatty Acid Esters of Glycerol	Limited to GMP	Endorsed 38 <sup>th</sup> CCFAC
1200	Polydextrose	Limited to GMP	Endorsed 38 <sup>th</sup> CCFAC
1400	Dextrins, White and Yellow, Roasted Starch	Limited to GMP	Endorsed 38 <sup>th</sup> CCFAC
1401	Acid Treated Starch	Limited to GMP	Endorsed 38 <sup>th</sup> CCFAC
1402	Alkaline Treated Starch	Limited to GMP	Endorsed 38 <sup>th</sup> CCFAC
1403	Bleached Starch	Limited to GMP	Endorsed 38 <sup>th</sup> CCFAC
1404	Oxidized Starch	Limited to GMP	Endorsed 38 <sup>th</sup> CCFAC
1405	Enzyme Treated Starch	Limited to GMP	Endorsed 38 <sup>th</sup> CCFAC
1410	Mono Starch Phosphate	Limited to GMP	Endorsed 38 <sup>th</sup> CCFAC
1412	Distarch Phosphate	Limited to GMP	Endorsed 38 <sup>th</sup> CCFAC
1413	Phosphated Distarch Phosphate	Limited to GMP	Endorsed 38 <sup>th</sup> CCFAC
1414	Acetylated Distarch Phosphate	Limited to GMP	Endorsed 38 <sup>th</sup> CCFAC
1420	Starch Acetate	Limited to GMP	Endorsed 38 <sup>th</sup> CCFAC
1422	Acetylated Distarch Adipate	Limited to GMP	Endorsed 38 <sup>th</sup> CCFAC
1440	Hydroxypropyl Starch	Limited to GMP	Endorsed 38 <sup>th</sup> CCFAC
1442	Hydroxypropyl Distarch Phosphate	Limited to GMP	Endorsed 38 <sup>th</sup> CCFAC
1450	Starch Sodium Octenyl Succinate	Limited to GMP	Endorsed 38 <sup>th</sup> CCFAC

### PARTIE 3 – COMITE DU CODEX SUR LES CEREALES, LES LEGUMES SECS ET LES LEGUMINEUSES

#### Proposed Food Additive provision in the Draft Standard for Instant Noodles from the Codex Committee on Cereals, Pulses and Legumes (CCCPL)

#### 4. Food Additives

The use of food additive(s) as well as food additive(s) carry-over shall comply with the maximum level permitted by the General Standard for Food Additives (GSFA), CODEX STAN 192-1995. However, until the food additive provisions for the food category 06.4.3 “Pre-cooked pastas and noodles and like products” in the GSFA is finalised, the following listed food additives will apply<sup>1</sup>.

<sup>1</sup> This sentence and the food additive list which follows will be removed from the standard once the GSFA on the food category 06.4.3. “Pre-cooked pastas and noodles and like products” is completed.

INS No.	Food Additive	Maximum Level	38th CCFAC Comments
<b>Acidity Regulators</b>			
260	Acetic acid, glacial	GMP	Endorsed 38 <sup>th</sup> CCFAC
262(i)	Sodium acetate	GMP	Endorsed 38 <sup>th</sup> CCFAC
270	Lactic acid (L-, D-, and DL-)	GMP	Endorsed 38 <sup>th</sup> CCFAC
296	Malic acid (DL-)	GMP	Endorsed 38 <sup>th</sup> CCFAC
327	Calcium lactate	GMP	Endorsed 38 <sup>th</sup> CCFAC
330	Citric acid	GMP	Endorsed 38 <sup>th</sup> CCFAC
331(iii)	Trisodium citrate	GMP	Endorsed 38 <sup>th</sup> CCFAC
334	Tartaric acid (L(+)-)	7500mg/kg	Endorsed 38 <sup>th</sup> CCFAC
350(ii)	Sodium malate	GMP	Endorsed 38 <sup>th</sup> CCFAC
365	Sodium fumarates	GMP	Endorsed 38 <sup>th</sup> CCFAC
500(i)	Sodium carbonate	GMP	Endorsed 38 <sup>th</sup> CCFAC
500(ii)	Sodium hydrogen carbonate	GMP	Endorsed 38 <sup>th</sup> CCFAC
501(i)	Potassium carbonate	GMP	Endorsed 38 <sup>th</sup> CCFAC
516	Calcium sulphate	GMP	Endorsed 38 <sup>th</sup> CCFAC
529	Calcium oxide	GMP	Endorsed 38 <sup>th</sup> CCFAC
<b>Antioxidants</b>			
300	Ascorbic acid (L-)	GMP	Endorsed 38 <sup>th</sup> CCFAC
304	Ascorbyl palmitate	500 mg/kg Singly or in combination as ascorbyl stearate	Endorsed 38 <sup>th</sup> CCFAC
305	Ascorbyl stearate		Endorsed 38 <sup>th</sup> CCFAC
306	Mixed tocopherols concentrate	200 mg/kg Singly or in combination	Endorsed 38 <sup>th</sup> CCFAC
307	Alpha-tocopherol		Endorsed 38 <sup>th</sup> CCFAC
310	Propyl gallate	200 mg/kg Singly or in combination expressed as a fat or oil basis	Endorsed 38 <sup>th</sup> CCFAC
319	Tertiary butylhydroquinone (TBHQ)		Endorsed 38 <sup>th</sup> CCFAC
320	Butylated hydroxyanisole (BHA)		Endorsed 38 <sup>th</sup> CCFAC
321	Butylated hydroxytoluene (BHT)		Endorsed 38 <sup>th</sup> CCFAC
<b>Colours</b>			
100(i)	Curcumin	500 mg/kg	Endorsed 38 <sup>th</sup> CCFAC
101(i)	Riboflavin	200 mg/kg Singly or in combination as riboflavin	Endorsed 38 <sup>th</sup> CCFAC
101(ii)	Riboflavin 5'-phosphate, sodium		Endorsed 38 <sup>th</sup> CCFAC
102	Tartrazine	300 mg/kg	Endorsed 38 <sup>th</sup> CCFAC
110	Sunset yellow FCF	300 mg/kg	Endorsed 38 <sup>th</sup> CCFAC
120	Carmines	100 mg/kg	Endorsed 38 <sup>th</sup> CCFAC
123	Amaranth	100 mg/kg	Endorsed 38 <sup>th</sup> CCFAC
141(i)	Chlorophyll copper complex	100 mg/kg	Endorsed 38 <sup>th</sup> CCFAC
141(ii)	Chlorophyllin copper complex, sodium and potassium salts	100 mg/kg	Endorsed 38 <sup>th</sup> CCFAC
143	Fast green FCF	290 mg/kg	Endorsed 38 <sup>th</sup> CCFAC
150a	Caramel I-plain	GMP	Endorsed 38 <sup>th</sup> CCFAC
150b	Caramel II-caustic sulphite process	50000 mg/kg	Endorsed 38 <sup>th</sup> CCFAC
150c	Caramel III-ammonia process	50000 mg/kg	Endorsed 38 <sup>th</sup> CCFAC
150d	Caramel IV-ammonia sulphite process	50000 mg/kg	Endorsed 38 <sup>th</sup> CCFAC
160a(i)	Beta carotene (synthetic)	1200 mg/kg	Endorsed 38 <sup>th</sup> CCFAC
160a(ii)	Carotenes, Natural extracts <b>Vegetable</b>	1000 mg/kg	Endorsed 38 <sup>th</sup> CCFAC
160a(ii)	<b>Beta-carotene (Blakeslea trispora)</b>	1000 mg/kg	Endorsed 38 <sup>th</sup> CCFAC
160b	Annatto extracts	100 mg/kg	Not endorse, has temporary ADI
160e	Beta-apo-carotenal	200 mg/kg	Endorsed 38 <sup>th</sup> CCFAC
160f	Beta-apo-8'-carotenic acid, methyl or ethyl ester	1000 mg/kg	Endorsed 38 <sup>th</sup> CCFAC
162	Beet red	GMP	Endorsed 38 <sup>th</sup> CCFAC
<b>Flavour Enhancer</b>			
620	Glutamic acid (L(+)-)	GMP	Endorsed 38 <sup>th</sup> CCFAC
621	Monosodium glutamate, L-	GMP	Endorsed 38 <sup>th</sup> CCFAC
631	Disodium 5'-inosinate,	GMP	Endorsed 38 <sup>th</sup> CCFAC
627	Disodium 5'-guanylate	GMP	Endorsed 38 <sup>th</sup> CCFAC
635	Disodium 5'-ribonucleotides	GMP	Endorsed 38 <sup>th</sup> CCFAC

INS No.	Food Additive	Maximum Level	38th CCFAC Comments
<b>Stabilizers</b>			
170(i)	Calcium carbonate	GMP	Endorsed 38 <sup>th</sup> CCFAC
406	Agar	GMP	Endorsed 38 <sup>th</sup> CCFAC
459	Beta-cyclodextrin	1000 mg/kg	Endorsed 38 <sup>th</sup> CCFAC
<b>Thickeners</b>			
400	Alginic acid	GMP	Endorsed 38 <sup>th</sup> CCFAC
401	Sodium Alginate	GMP	Endorsed 38 <sup>th</sup> CCFAC
410	Carob Bean Gum	GMP	Endorsed 38 <sup>th</sup> CCFAC
407	Carrageenan and its Na, K, NH <sub>4</sub> salts (includes furcellaran)	GMP	Endorsed 38 <sup>th</sup> CCFAC
<b>407a</b>	<b>Processed Eucheuma Seaweed</b>	<b>GMP</b>	<b>Endorsed 38<sup>th</sup> CCFAC</b>
412	Guar gum	GMP	Endorsed 38 <sup>th</sup> CCFAC
414	Gum Arabic (acacia gum)	GMP	Endorsed 38 <sup>th</sup> CCFAC
415	Xanthan gum	GMP	Endorsed 38 <sup>th</sup> CCFAC
416	Karaya Gum	GMP	Endorsed 38 <sup>th</sup> CCFAC
417	Tara Gum	GMP	Endorsed 38 <sup>th</sup> CCFAC
418	Gellan Gum	GMP	Endorsed 38 <sup>th</sup> CCFAC
424	Curdlan	GMP	Endorsed 38 <sup>th</sup> CCFAC
440	Pectins	GMP	Endorsed 38 <sup>th</sup> CCFAC
466	Sodium carboxymethyl cellulose	GMP	Endorsed 38 <sup>th</sup> CCFAC
508	Potassium chloride	GMP	Endorsed 38 <sup>th</sup> CCFAC
1401	Acid treated starch	GMP	Endorsed 38 <sup>th</sup> CCFAC
1402	Alkaline treated starch	GMP	Endorsed 38 <sup>th</sup> CCFAC
1403	Bleached starch	GMP	Endorsed 38 <sup>th</sup> CCFAC
1404	Oxidized Starch	GMP	Endorsed 38 <sup>th</sup> CCFAC
1405	Starches, enzyme-treated	GMP	Endorsed 38 <sup>th</sup> CCFAC
1410	Monostarch phosphate	GMP	Endorsed 38 <sup>th</sup> CCFAC
1412	Distarch phosphate esterified with sodium trimetaphosphate; esterified with phosphorous oxychloride	GMP	Endorsed 38 <sup>th</sup> CCFAC
1413	Phosphated distarch phosphate	GMP	Endorsed 38 <sup>th</sup> CCFAC
1414	Acetylated distarch phosphate	GMP	Endorsed 38 <sup>th</sup> CCFAC
1420	Starch acetate esterified with acetic anhydride	GMP	Endorsed 38 <sup>th</sup> CCFAC
1422	Acetylated distarch adipate	GMP	Endorsed 38 <sup>th</sup> CCFAC
1440	Hydroxypropyl starch	GMP	Endorsed 38 <sup>th</sup> CCFAC
1442	Hydroxypropyl distarch phosphate	GMP	Endorsed 38 <sup>th</sup> CCFAC
1450	Starch sodium octenyl succinate	GMP	Endorsed 38 <sup>th</sup> CCFAC
1451	Acetylated oxidized starch	GMP	Endorsed 38 <sup>th</sup> CCFAC
<b>Humectants</b>			
325	Sodium lactate	GMP	Endorsed 38 <sup>th</sup> CCFAC
339(i)	Monosodium orthophosphate	2000 mg/kg Singly or in combination as <b>P phosphorus</b>	Endorsed 38 <sup>th</sup> CCFAC
339(ii)	Disodium orthophosphate		
339(iii)	Trisodium orthophosphate		
340(i)	Monopotassium orthophosphate		
340(ii)	Dipotassium orthophosphate		
340(iii)	Tripotassium orthophosphate		
341(iii)	Tricalcium orthophosphate		
450(i)	Disodium diphosphate		
450(iii)	Tetrasodium diphosphate		
450(v)	Tetrapotassium diphosphate		
450(vi)	Dicalcium diphosphate		
451(i)	Pentasodium triphosphate		
452(i)	Sodium polyphosphate		
452(ii)	Potassium polyphosphate		
452(iv)	Calcium polyphosphates		
452(v)	Ammonium polyphosphates		
420	Sorbitol and sorbitol syrop		
1520	Propylene glycol	10000 mg/kg	Endorsed 38 <sup>th</sup> CCFAC

INS No.	Food Additive	Maximum Level	38th CCFAC Comments	
<b>Emulsifiers</b>				
322	Lecthin	GMP	Endorsed 38 <sup>th</sup> CCFAC	
405	Propylene glycol alginate	5000 mg/kg	Endorsed 38 <sup>th</sup> CCFAC	
430	Polyoxyethylene (8)stearate	5000 mg/kg (dry basis) Singly or in combination	Endorsed 38 <sup>th</sup> CCFAC	
431	Polyoxyethylene (40)stearate		Endorsed 38 <sup>th</sup> CCFAC	
432	Polyoxyethylene (20)sorbitan monolaurate		Endorsed 38 <sup>th</sup> CCFAC	
433	Polyoxyethylene (20)sorbitan monooleate		Endorsed 38 <sup>th</sup> CCFAC	
434	Polyoxyethylene (20)sorbitan monopalmitate		5000 mg/kg Singly or in combination as total polyoxyethylene(20) sorbitan esters	Endorsed 38 <sup>th</sup> CCFAC
435	Polyoxyethylene (20)sorbitan monostearate		Endorsed 38 <sup>th</sup> CCFAC	
436	Polyoxyethylene (20)sorbitan tristearate	Endorsed 38 <sup>th</sup> CCFAC		
471	Mono and di-glycerides of fatty acids	GMP	Endorsed 38 <sup>th</sup> CCFAC	
472e	Diacetyltartaric and fatty acid esters of glycerol	10000 mg/kg	Endorsed 38 <sup>th</sup> CCFAC	
473	Sucrose esters of fatty acids	2000 mg/kg	Endorsed 38 <sup>th</sup> CCFAC	
475	Polyglycerol esters of fatty acids	2000 mg/kg	Endorsed 38 <sup>th</sup> CCFAC	
476	Polyglycerol esters of interesterified ricinoleic acids	500 mg/kg	Endorsed 38 <sup>th</sup> CCFAC	
477	Propylene glycol esters of fatty acids	5000 mg/kg (dry basis)	Endorsed 38 <sup>th</sup> CCFAC	
481(i)	Sodium stearoyl lactylate	5000 mg/kg	Endorsed 38 <sup>th</sup> CCFAC	
482(i)	Calcium stearoyl lactylate	5000 mg/kg	Endorsed 38 <sup>th</sup> CCFAC	
491	Sorbitan monostearate	5000 mg/kg (dry basis) singly or in combination	Endorsed 38 <sup>th</sup> CCFAC	
492	Sorbitan tristearate		Endorsed 38 <sup>th</sup> CCFAC	
493	Sorbitan monolaurate		Endorsed 38 <sup>th</sup> CCFAC	
495	Sorbitan monopalmitate		Endorsed 38 <sup>th</sup> CCFAC	
<b>Flour Treatment Agents</b>				
220	Sulphur dioxide	20 mg/kg Singly or in combination as Sulphur sulphur dioxide	Endorsed 38 <sup>th</sup> CCFAC	
221	Sodium sulphite		Endorsed 38 <sup>th</sup> CCFAC	
222	Sodium hydrogen sulphite		Endorsed 38 <sup>th</sup> CCFAC	
223	Sodium metabisulphite		Endorsed 38 <sup>th</sup> CCFAC	
224	Potassium metabisulphite		Endorsed 38 <sup>th</sup> CCFAC	
225	Potassium sulphite		Endorsed 38 <sup>th</sup> CCFAC	
227	Calcium hydrogen sulphite		Endorsed 38 <sup>th</sup> CCFAC	
228	Potassium bisulphite		Endorsed 38 <sup>th</sup> CCFAC	
539	Sodium thiosulphate		Endorsed 38 <sup>th</sup> CCFAC	
<b>Preservatives</b>				
200	Sorbic acid	2000 mg/kg singly or in combination as Sorbic acid	Endorsed 38 <sup>th</sup> CCFAC	
201	Sodium sorbate		Endorsed 38 <sup>th</sup> CCFAC	
202	Potassium sorbate		Endorsed 38 <sup>th</sup> CCFAC	
203	Calcium sorbate		Endorsed 38 <sup>th</sup> CCFAC	
<b>Anticaking Agent</b>				
900a	Polydimethylsiloxane	50 mg/kg	Endorsed 38 <sup>th</sup> CCFAC	