

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

Point 3 (a) de l'ordre du jour

CX/FAC 05/37/2
février 2005

PROGRAMME MIXTE FAO/OMS SUR LES NORMES ALIMENTAIRES COMITE DU CODEX SUR LES ADDITIFS ALIMENTAIRES ET LES CONTAMINANTS

Trente-septième session

La Haye (Pays-Bas), 25 – 29 avril 2005

QUESTIONS SOUMISES PAR /OU DECOULANT DE LA COMMISSION DU CODEX ALIMENTARIUS ET D'AUTRES COMITES DU CODEX

PARTIE I - QUESTIONS DECOULANT DE LA COMMISSION DU CODEX ALIMENTARIUS ET D'AUTRES COMITES DU CODEX – POUR INFORMATION SEULEMENT

1. DECISIONS DE LA VINGT-SEPTIEME SESSION DE LA COMMISSION CONCERNANT LE TRAVAIL DU COMITE (POUR INFORMATION)

1.1 Projets et avant-projets de normes et de textes apparentés adoptés en tant que textes définitifs aux étapes 8 et 5/8¹

1. La Commission a adopté aux étapes 8 et 5/8 les projets de norme et textes apparentés tels que proposés par le Comité du Codex sur les additifs alimentaires et contaminants à sa trente-sixième session:

- *Projet de Code d'usages pour la prévention et la réduction de la contamination des arachides par les aflatoxines ;*
- *Code d'usages pour la prévention et la réduction de la contamination des aliments par le plomb ;*
- *Normes d'identité et de pureté des additifs alimentaires (catégorie I) ;*
- *Amendements du Système international de numérotation des additifs alimentaires ;*

2. Les paragraphes suivants donnent des informations supplémentaires sur les débats auxquels elles ont donné lieu ou sur les décisions qui ont été prises en la matière par la Commission :

- *Système de classification des aliments de la Norme générale Codex pour les additifs alimentaires*

3. La Commission a adopté le projet de Système de classification des aliments de la Norme générale à l'étape 8 en apportant des amendements aux descripteurs des catégories d'aliments 01.3 « *Laits concentrés et produits similaires (nature)* », 01.3.2 « *Succédanés de lait ou crème pour le café ou le thé* », 01.5.2 « *Produits analogues (lait et crème en poudre)* » et 02.3 « *Émulsions de matières grasses, principalement du type huile-dans-eau, y compris les produits et les produits mélangés et/ou aromatisés à base d'émulsions de matières grasses* » pour tenir compte des décisions prises par le Comité du Codex sur le lait et les produits laitiers (CCMMP), à sa sixième session, en ce qui concerne le nom des produits laitiers contenant des matières grasses végétales. Elle a aussi noté que le descripteur de la catégorie 14.1.2.1 « *Jus de fruits* » serait amendé conformément aux précisions apportées par le Groupe intergouvernemental sur les jus de fruits et de légumes à sa quatrième session concernant l'inclusion du lait de coco.

¹ ALINORM 04/27/41, par. 25-30 et Annexe III.

- ***Projet et Avant-projet de révision du Tableau 1 de la Norme générale Codex pour les additifs alimentaires***

4. La Commission **a adopté** les projet et avant-projet de révision au Tableau 1 de la Norme générale sur les additifs alimentaires à l'étape 8 et aux étapes 5/8 comme proposé. En ce qui concerne les benzoates dans la catégorie d'aliments 14.1.4, la Commission **a adopté** la concentration maximale à titre provisoire, étant entendu que le CCFAC procéderait à un examen dans les trois ans et que des informations complètes sur les niveaux d'emploi des benzoates dans différents types d'aliments et dans différentes régions du monde et sur les résultats d'études relatives à l'ingestion, en particulier chez les enfants, ainsi que d'autres données pertinentes seraient communiquées au JECFA pour faciliter ses évaluations ultérieures.

5. Outre la décision susmentionnée, sur proposition de la délégation chilienne appuyée par d'autres délégations, la Commission **est convenue de demander** au Comité du Codex sur les principes généraux (CCGP) de préciser le sens de l'expression « adoption à titre provisoire ».

6. La Commission a noté les préoccupations de la délégation de la Communauté européenne relatives à la concentration proposée de 600 mg/kg pour les benzoates dans les boissons aromatisées à base d'eau (catégorie d'aliments 14.1.4), étant donné les risques de dépassement de la DJA, en particulier chez les enfants, et a demandé que la nécessité technologique soit dûment prise en considération. La délégation mexicaine a exprimé des réserves quant à la concentration de benzoate proposée dans la catégorie d'aliments 14.1.4, sa législation nationale exigeant une concentration maximale de 1000 mg/kg.

1.2 Avant-projets de normes et de textes apparentés adoptés à l'étape 5²

7. La Commission **a adopté** à l'étape 5 et avancé à l'étape 6 les avant-projets des normes et textes apparentés tels que proposés par le Comité sur les additifs alimentaires et les contaminants à sa trente-sixième session. Les paragraphes ci-après donnent des renseignements supplémentaires sur les observations formulées et les décisions prises sur certains points :

- ***Avant-projet de concentrations maximales pour le cadmium dans le riz poli; le blé; les pommes de terre; les légumes racines et les légumes vivaces; les légumes feuillus et les autres légumes***

8. La Commission **a adopté** le projet de concentrations maximales pour le cadmium à l'étape 5 et l'a avancé à l'étape 6, comme proposé, à l'exception de l'avant-projet de concentration maximale pour le cadmium dans le riz poli, qui a été renvoyé à l'étape 3, pour examen supplémentaire par le Comité sur les additifs alimentaires et les contaminants, en raison de l'inquiétude que suscite le risque que la concentration maximale proposée soit supérieure à la dose hebdomadaire tolérable provisoire (DHTP) chez certaines populations. Ayant noté que le Comité mixte FAO/OMS d'experts des additifs alimentaires prévoyait une évaluation du cadmium en février 2005, la Commission **a demandé** au Comité sur les additifs alimentaires et les contaminants d'accorder une attention particulière aux conclusions de cette évaluation et a invité les pays à communiquer des informations et des données au JECFA, afin de faciliter l'évaluation.

- ***Avant-projet de code d'usages pour la prévention et la réduction de la contamination des fruits à coque par les aflatoxines***

9. La Commission **a adopté** l'Avant-projet de code d'usages à l'étape 5 et l'a avancé à l'étape 6, comme proposé. Elle a noté que les observations de la délégation brésilienne concernant l'inclusion d'une section traitant des aspects spécifiques des fruits à coque cueillis dans la forêt seraient mentionnées et prises en compte par le Comité sur les additifs alimentaires et les contaminants.

- ***Avant-projet de code d'usages pour la prévention et la réduction de la contamination des aliments en conserve par l'étain inorganique***

10. La Commission **a adopté** l'avant-projet de code d'usages à l'étape 5 et l'a avancé à l'étape 6, comme proposé.

² ALINORM 04/27/41, par. 67-71 et Annexe IV.

- ***Avant-projet de limites indicatives pour les radionucléides dans les denrées alimentaires applicables dans le contexte du commerce international***

11. La Commission a **adopté** l'avant-projet de limites indicatives à l'étape 5 et l'a avancé à l'étape 6, comme proposé. La Commission a pris acte des réserves des délégations de Singapour et de la Malaisie concernant les limites proposées pour des radionucléides particuliers, qui étaient susceptibles d'entraîner des teneurs supérieures à la limite de sécurité de 1 mSv en cas d'accident nucléaire, ce qui remettait en question l'hypothèse scientifique utilisée pour définir ces limites. À cet égard, le représentant de l'AIEA a indiqué que ses observations écrites relatives aux limites indicatives révisées traiteraient de ces préoccupations, ainsi que des réserves exprimées par la Communauté européenne, lors de la dernière session du Comité sur les additifs alimentaires et les contaminants³, concernant la suppression d'une catégorie pour les « aliments pour nourrissons ».

1.3 Retrait ou annulation de normes et textes apparentés⁴

12. La Commission a **approuvé** le retrait du *Codex Alimentarius* de limites maximales pour les additifs alimentaires (Norme générale du Codex pour les additifs alimentaires) tels que proposés par le Comité du Codex sur les additifs alimentaires et contaminants.

1.4 Propositions de nouvelles activités concernant des normes et textes apparentés⁵

13. La Commission a **approuvé** les propositions de nouvelles activités concernant des normes et textes apparentés telles que proposées par le Comité du Codex sur les additifs alimentaires et contaminants à sa trente-sixième session :

- ***Avant-projet de plans d'échantillonnage pour les aflatoxines présentes dans les amandes, les noix du Brésil, les noisettes et les pistaches***
- ***Avant-projet de concentration maximale pour le 3-MCPD (Chloropropanol) dans les protéines végétales obtenues par hydrolyse acide (PVHA) et dans les produits contenant des PVHA***
- ***Avant-projet de révision de la Norme générale Codex pour les contaminants et les toxines présents dans les denrées alimentaires***

14. En ce qui concerne la proposition de nouvelle activité sur l'*Avant-projet de plans d'échantillonnage pour les aflatoxines présentes dans les amandes, les noix du Brésil, les noisettes et les pistaches*, la Commission a décidé de communiquer les observations formulées par le Comité exécutif à sa cinquante-quatrième session (ALINORM 04/27/4, paragraphes 20-22) au Comité sur les additifs alimentaires et les contaminants :

20. *Le Comité a noté qu'il n'existait pas de document de projet pour cette proposition car la Norme générale Codex sur les contaminants et toxines présents dans les aliments était l'une des exceptions à l'Examen critique envisagées dans le projet d'amendements proposés à la procédure d'élaboration. Le Secrétariat a indiqué que les plans d'échantillonnage pour les contaminants étaient normalement liés à une concentration maximale et que le mandat du Comité sur les additifs alimentaires et les contaminants n'incluait pas l'examen des plans d'échantillonnage en tant que tels. Le Comité a également noté que des concentrations maximales étaient à l'examen dans la procédure par étape pour les amandes, les noisettes et les pistaches, mais pas pour les noix du Brésil.*

21. *Le représentant de l'Amérique du Nord a appelé l'attention du Comité sur les incidences de l'amendement à l'Examen critique proposé par le CCFAC et approuvé par le Comité sur les principes généraux. En particulier, sous « tenue à jour de la Norme générale pour les contaminants et les toxines dans les denrées alimentaires », le CCFAC proposait de nouvelles activités potentiellement importantes que le Comité exécutif était invité à examiner sans document de projet à l'appui.*

22. *Le Comité a recommandé l'approbation de la nouvelle activité et a invité le CCFAC à envisager d'élaborer une concentration maximale pour les aflatoxines dans les noix du Brésil et à revoir son mandat en ce qui concerne les plans d'échantillonnage.*

³ ALINORM 04/27/12, par. 203.

⁴ ALINORM 04/27/41, par. 87 et Annexe V.

⁵ ALINORM 04/27/41, par. 88, 89 et Annexe VI.

1.5 Interruption de travaux⁶

15. La Commission a **approuvé** des interruptions de travaux suivants tels que proposées par le Comité :

- *Avant-projet (étape 3) et projet (étape 6) de dispositions relatives à des additifs alimentaires figurant dans la Norme générale Codex pour les additifs alimentaires (NGAA)*
- *Avant-projet de Code d'usages sur l'utilisation sans risques du chlore actif*
- *Avant-projet de concentration maximale pour le déoxynivalénol*
- *Projet de concentrations maximales pour le cadmium dans les fruits, la viande de boeuf, de porc, de mouton et de volaille, la viande chevaline, les fines herbes, les champignons (comestibles), le céleri-rave, le soja sec et les arachides.*

1.6 Politiques d'analyse des risques⁷

- *Projet de Principes d'analyse des risques appliqués par le Comité Codex sur les additifs alimentaires et les contaminants⁸*
- *Projet de Politique du CCFAC en matière d'évaluation de l'exposition aux contaminants et aux toxines présents dans les aliments ou groupes d'aliments⁹*

16. Ayant noté qu'à sa vingtième session, le Comité du Codex sur les principes généraux (CCGP) n'avait pas approuvé les deux textes, la Commission a renvoyé leur examen à sa prochaine session sous réserve de leur approbation par le CCGP (voir ALINORM 05/28/33, paragraphes 12-25 et Annexes II et III).

1.7 Liste des priorités du JECFA (indice de peroxyde)¹⁰

17. La Commission a noté que le Comité sur les additifs alimentaires et les contaminants (CCFAC) estimait que l'indice de peroxyde pour les nouilles instantanées ne relevait pas de la sécurité sanitaire des aliments et n'avait donc pas à être inscrit sur la liste des priorités soumises au JECFA pour évaluation. Le CCFAC avait fait observer qu'aucune donnée ne confirmait une corrélation positive entre l'indice de peroxyde et les paramètres toxicologiques. La Commission a noté que le projet de Norme pour les nouilles instantanées, adopté à l'étape 5 à sa vingt-sixième session, avait été distribué pour observations à l'étape 6. Le texte était en cours de révision pour tenir compte des observations reçues; le projet de norme révisée serait distribué pour nouvelles observations et examen pour avancement à l'étape 8 par le Comité sur les céréales, les légumes secs et les légumineuses, tandis que la liste des additifs alimentaires serait complétée et confirmée par le CCFAC.

18. La délégation japonaise s'est dite préoccupée de ce que la réponse du CCFAC ne reposait pas sur une évaluation des risques et a réitéré sa proposition visant à inclure l'indice de peroxyde dans le Projet de norme pour les nouilles instantanées.

19. La Commission **est convenue** que l'élaboration du projet de norme devrait se poursuivre sans plus attendre, étant entendu que le CCFAC pourrait décider d'inclure une limite pour les peroxydes à la lumière des données pertinentes que le Gouvernement japonais devait lui soumettre pour examen.

1.8 Questions relatives aux avis scientifiques¹¹

20. La Commission **est convenue** que les demandes d'avis scientifiques n° 6 (aliments fonctionnels), 7 (chlore actif) et 16 (transport des matières grasses et huiles en vrac) citées dans l'Annexe I du document de travail ne devraient pas être considérées comme supprimées, mais être au contraire conservées.

21. La Commission a noté que le CCFAC et le CCFH préparaient un projet de mandat pour la consultation d'experts envisagée sur la sécurité sanitaire du chlore actif utilisé dans et sur les aliments.

⁶ ALINORM 04/27/41, par. 103 et Annexe VII.

⁷ ALINORM 04/27/41, par. 25.

⁸ ALINORM 04/27/12, Annexe II.

⁹ ALINORM 04/27/12, Annexe XIV.

¹⁰ ALINORM 04/27/41, par. 143 à 145.

¹¹ ALINORM 04/27/41, par. 203, et 205 à 208.

22. En ce qui concerne la demande concernant l'évaluation de la sécurité sanitaire des cargaisons précédentes acceptables, la Commission a confirmé qu'elle maintenait la demande qu'elle avait adressée à la FAO et à l'OMS pour qu'elles organisent une consultation d'experts, de préférence avant la prochaine session du Comité sur les graisses et les huiles (CCFO). La délégation des États-Unis a déclaré qu'à l'avenir, les travaux du CCFO devraient être centrés sur les critères et non pas sur la liste.

23. La Commission **est convenue** que la priorité en matière d'avis scientifiques devrait être donnée aux demandes émanant des organes subsidiaires du Codex, plutôt qu'à celles émanant des gouvernements et que le plan de travail du Codex devrait tenir compte de la disponibilité d'avis scientifiques pertinents. La Commission a noté l'opinion exprimée que la priorité devrait aussi être accordée aux préoccupations des pays en développement, aux décisions de la Commission et aux demandes émanant des organes subsidiaires du Codex classées par ordre de priorité.

24. La Commission a **noté** qu'en l'absence de critères Codex pour l'établissement des priorités en matière d'avis scientifiques, la FAO et l'OMS continueraient de planifier les réunions et consultations d'experts en fonction des critères suivants: a) portée claire des avis demandés; b) urgence des avis demandés; c) disponibilité des données requises ou engagement des pays à fournir ces données; et d) disponibilité de ressources financières.

1.9 Méthodes générales pour les additifs et les contaminants¹²

25. La Commission à sa vingt-septième session, a adopté les méthodes telles que confirmées par le Comité du Codex sur les méthodes d'analyse et d'échantillonnage¹³.

2. AUTRES COMITES CODEX ET GROUPES SPECIAUX (POUR INFORMATION)

26. Outre les questions susmentionnées, on attire l'attention du Comité sur les rapports des sessions des Comités/Groupes spéciaux du Codex suivantes :

- Trente-sixième session du Comité Codex sur l'hygiène alimentaire (Washington D.C., USA, 29 mars – 3 avril 2004): Chlore actif (ALINORM 04/27/13, paragraphe 158);
- Trente-sixième session du Comité Codex sur les résidus de pesticides (New Delhi, Inde, 19-24 avril 2004) - Révision de la Classification du Codex des produits destinés à l'alimentation humaine et animale (ALINORM 04/27/24, paragraphe. 255-258);
- Sixième session du Comité du Codex sur le lait et les produits laitiers (Auckland, Nouvelle Zelande, 26 – 30 avril 2004): Chlore actif (ALINORM 04/27/11, paragraphe 10);
- Vingt-deuxième session du Comité du Codex sur les fruits et légumes traités (Washington D.C., USA, 27 septembre – 1 octobre 2004): Dispositions pour les additifs alimentaires dans les normes des produits (ALINORM 05/28/27, paragraphe. 16-18);
- Quatrième session du Groupe intergouvernemental spécial du Codex sur les jus de fruits et de légumes (Fortaleza, Brazil, 11 -15 octobre 2004): Section 4 – Additifs alimentaires dans le Projet de la Norme générale Codex pour les jus et les nectars de fruits (ALINORM 05/28/39, paragraphe 16 et 22-24); Section 4.8 – Auxiliaires technologiques (re-numérotée Section 5) de la Norme générale Codex pour les jus et les nectars de fruits (paragraphe 31-35);
- Huitième session du Comité FAO/OMS de coordination pour l'Amérique du Nord et le Pacifique Sud-Ouest (Apia, Samoa, 19 - 22 octobre 2004): Mercuré dans le poisson (ALINORM 05/28/32, paragraphe 111-114); Teneurs en cadmium du dalo/ taro (paragraphe 115-116);
- Vingt-sixième session du Comité du Codex sur la nutrition et les aliments diététiques ou de régime (Bonn, Allemagne, 1-5 novembre 2004): Avant-projet de liste(s) consultative(s) de sels minéraux et de composés vitaminiques utilisables dans les aliments pour nourrissons et enfants en bas âge (CAC/GL 10-1979) (ALINORM 05/28/26, paragraphe 125-131);

¹² ALINORM 04/27/41, par. 64.

¹³ ALINORM 04/27/23, Annexe VI, Section E.

- Vingt et unième session extraordinaire du Comité du Codex sur les principes généraux (Paris, France, 8-12 novembre 2004): Projet de Principes d'analyse des risques appliqués par le Comité Codex sur les additifs alimentaires et les contaminants (ALINORM 05/28/33, paragraphe 12-24 et Annexe II); Projet de Politique du CCFAC en matière d'évaluation de l'exposition aux contaminants et aux toxines présents dans les aliments ou groupes d'aliments (paragraphe 25 et Annexe III);
- Quatorzième session du Comité de coordination FAO/OMS pour l'Amérique latine et les Caraïbes (Buenos Aires, Argentine, 29 novembre - 3 décembre 2004): Additif alimentaire - Édulcorant: Stévioloside (Stevia) (ALINORM 05/28/36, paragraphes 120-121.)

PARTIE II - QUESTIONS DECOULANT DE LA COMMISSION DU CODEX ALIMENTARIUS ET D'AUTRES COMITES DU CODEX – POUR ACTION

3. DECISIONS GENERALES DE LA VINGT-SEPTIEME SESSION DE LA COMMISSION DU CODEX ALIMENTARIUS (POUR ACTION)

27. La Commission a adopté les définitions, à titre provisoire, de termes d'analyse de risques relatifs à la sécurité sanitaire des aliments (voir ci-dessous); ces termes seront inclus dans le Manuel de procédure, sous réserve du fait que le Comité du Codex sur les principes généraux reverrait ces définitions si nécessaire, suivant l'avis du Comité sur les résidus de pesticides, **du Comité sur les additifs alimentaires et contaminants**, du Comité sur les résidus de médicaments vétérinaires dans les aliments, du Comité sur l'hygiène de la viande, et du Comité sur les systèmes d'inspection et de certification des importations et exportations alimentaires.

28. **Le Comité est invité à examiner les définitions de termes d'analyse de risques relatifs à la sécurité sanitaire des aliments et à donner son avis, le cas échéant.**

***Objectif de sécurité alimentaire (OSA) :** fréquence maximale et/ou concentration maximale d'un danger présenté par un aliment au moment de sa consommation et qui assure ou contribue à assurer le degré approprié de protection de la santé (DPA).*

***Objectif de performance (OP) :** fréquence maximale et/ou concentration maximale d'un danger présenté par un aliment à une étape donnée de la chaîne alimentaire précédant la consommation et qui assure ou contribue à assurer la réalisation d'un OSA ou du DPA, comme il convient.*

***Critère de performance (CP) :** effet recherché sur la fréquence et/ou concentration d'un ou des dangers présentés par un aliment à la suite de l'application d'une ou de plusieurs mesures de maîtrise dans le but de réaliser un OP ou un OSA, ou de contribuer à leur réalisation.*

4. DECISIONS DE LA VINGT-SEPTIEME SESSION DE LA COMMISSION CONCERNANT LE TRAVAIL DU COMITE (POUR ACTION)

4.1 Avant-projets de normes et de textes apparentés adoptés à l'étape 5

Avant-projet de concentrations maximales pour le cadmium dans le riz poli; le blé; les pommes de terre; les légumes racines et les légumes vivaces; les légumes feuillus et les autres légumes¹⁴

29. La Commission a **adopté** le projet de concentrations maximales pour le cadmium à l'étape 5 et l'a avancé à l'étape 6, comme proposé, à l'exception de l'avant-projet de concentration maximale pour le cadmium dans le riz poli, qui a été renvoyé à l'étape 3, pour examen supplémentaire par le Comité sur les additifs alimentaires et les contaminants, en raison de l'inquiétude que suscite le risque que la concentration maximale proposée soit supérieure à la dose hebdomadaire tolérable provisoire (DHTP) chez certaines populations. Ayant noté que le Comité mixte FAO/OMS d'experts des additifs alimentaires prévoyait une évaluation du cadmium en février 2005, la Commission a **demandé** au Comité sur les additifs alimentaires et les contaminants d'accorder une attention particulière aux conclusions de cette évaluation et a invité les pays à communiquer des informations et des données au JECFA, afin de faciliter l'évaluation.

¹⁴ ALINORM 04/27/41, par. 68.

30. Ce sujet sera considéré au point 17 (d) de l'ordre du jour - Projet et avant-projet et de limites maximales pour le cadmium.

4.2 Autres décisions

*Liste des concentrations maximales pour les contaminants et les toxines pour annulation*¹⁵

31. La Commission a fait siennes les recommandations formulées par le Comité exécutif à sa cinquante-quatrième session concernant les amendements à la Norme générale Codex pour les additifs alimentaires et à la Norme générale Codex pour les contaminants et les toxines dans les aliments ainsi que les relations entre la Norme générale pour les contaminants et les toxines dans les aliments et les autres normes Codex proposés par le CCFAC. Elle a demandé au Secrétariat du Codex d'établir une liste des concentrations maximales pour les contaminants et les toxines indiquées dans les normes de produit du Codex qui n'étaient pas conformes à la Norme générale afin que la Commission puisse les annuler officiellement.

32. Une liste des concentrations maximales pour les contaminants et les toxines indiquées dans les normes de produit du Codex qui n'étaient pas conformes à la Norme générale est jointe au présent document en tant qu'Annexe 1.

33. Ce sujet sera considéré au point 15 de l'ordre du jour - Norme générale Codex pour les contaminants et les toxines présents dans les aliments (NGCTA).

*Plans d'échantillonnage pour les aflatoxines présentes dans les amandes, les noix du Brésil, les noisettes et les pistaches*¹⁶

34. La Commission a décidé de communiquer les observations formulées par le Comité exécutif à sa cinquante-quatrième session au Comité sur les additifs alimentaires et les contaminants.

Le Comité a recommandé l'approbation de la nouvelle activité et a invité le CCFAC à envisager d'élaborer une concentration maximale pour les aflatoxines dans les noix du Brésil et à revoir son mandat en ce qui concerne les plans d'échantillonnage (ALINORM 04/27/4, par. 22).

35. Ce sujet sera considéré au point 16(d) de l'ordre du jour - Document de travail sur la contamination des noix de Brésil par les aflatoxines.

5. AUTRES COMITES CODEX ET GROUPES SPECIAUX (POUR ACTION)

5.1 Sixième session du Comité du Codex sur le lait et les produits laitiers

*Pimaricine*¹⁷

36. Le Comité a constaté que le texte actuel autorisait l'utilisation de la pimaricine (SIN 235) uniquement pour le traitement en surface et en croûte; il a décidé de renvoyer la question de l'utilisation de la pimaricine au CCFAC et demandé qu'elle soit inscrite sur la liste des priorités du JECFA pour qu'il effectue une évaluation du degré d'exposition résultant de son utilisation dans les produits tranchés, coupés et râpés visés par les normes C-1, C-4, C-5, C-9, C-15 et par la norme pour la Mozzarella; et de son utilisation dans la Mozzarella, lors du processus de malaxage et d'étirage.

37. Ce sujet sera considéré au point 18 de l'ordre du jour - Liste des additifs alimentaires, contaminants et substances toxiques naturellement présentes à évaluer en priorité par le JECFA.

¹⁵ ALINORM 04/27/41, par. 138.

¹⁶ ALINORM 04/27/41, par. 99.

¹⁷ ALINORM 04/27/11, par. 66.

5.2 Vingt-deuxième session du Comité du Codex sur les fruits et légumes traités

*Édulcorants*¹⁸

38. Le Comité a pris note que différentes combinaisons des termes « nutritifs », « glucidiques » et « édulcorants » et le préfixe « non » devant l'une de ces combinaisons sont utilisées dans les normes Codex pour les fruits et légumes traités sans une application cohérente de ces termes qui ont le pouvoir de créer une confusion quant à savoir si des expressions comme « édulcorants glucidiques (nutritifs) » ou « édulcorants nutritifs » ne s'appliquent qu'à des ingrédients alimentaires (par ex., sucre, miel, sirops, etc.) ou à certains types d'additifs alimentaires ayant une certaine valeur nutritive/calorique (par ex., alcools de sucre, etc.). De même, il n'est pas clair si des termes comme « édulcorants non glucidiques (nutritifs) » ou « édulcorants non nutritifs » ne s'appliquent qu'à certains types d'édulcorants généralement considérés comme « artificiels » ou « intenses » ou à tous types d'édulcorants utilisés dans la préparation d'aliments à usage diététique (par ex., aliments de régime). Le Comité a d'autre part pris note de l'utilisation possible de termes comme édulcorants « artificiels » ou « naturels » pour établir une distinction entre des additifs alimentaires et d'autres agents édulcorants comme les sucres, le miel, etc.

39. Le Comité a constaté qu'au sein du Codex, les termes « sucres » (y compris certains sirops), « miel » et « édulcorants » étaient définis, respectivement, dans les Normes Codex pour les sucres¹⁹ et pour le miel²⁰ et dans les Noms de catégorie et système international de numérotation Codex des additifs alimentaires²¹. Par ailleurs, la Norme générale Codex pour l'étiquetage des denrées alimentaires préemballées²² n'établit pas de différence entre les différents types d'additifs alimentaires/édulcorants et les regroupe sous le terme général « édulcorants » alors que tous les types de saccharose sont désignés sous le nom de « sucre » et sont considérés comme des ingrédients. Par ailleurs, dans une norme Codex, les « édulcorants » sont généralement considérés comme des additifs alimentaires quelle que soit leur valeur nutritive/calorique et sont énumérés dans la section sur les additifs alimentaires sous le nom général « édulcorants » tandis que les composés qui ne sont pas considérés comme des additifs alimentaires mais qui ont une fonction d'édulcoration sont considérés comme des aliments/ingrédients alimentaires et énumérés dans la section sur les facteurs essentiels de composition et de qualité. Le Comité a également noté que lors de la discussion sur la Norme Codex pour la purée de pomme en conserve, le Comité est convenu que les termes « sucres » ou « édulcorants nutritifs » apparaissant dans la norme devraient être remplacés par « *sucres tels qu'ils sont définis dans le Codex Alimentarius et/ou autres matières sucrantes telles que le miel* ».

40. Le Comité est convenu qu'il s'agissait d'une question intersectorielle qui devrait être résolue de manière horizontale par le biais du Comité du Codex sur les additifs alimentaires et les contaminants et du Comité du Codex sur l'étiquetage des denrées alimentaires afin que les substances utilisées comme ingrédients alimentaires pour l'édulcoration et les substances utilisées comme additifs alimentaires pour l'édulcoration puissent être désignées de manière cohérente au sein du système du Codex. **Par conséquent, le Comité est convenu de soumettre les questions suivantes aux Comités précités:**

- a. Comité du Codex sur l'étiquetage des denrées alimentaires: Concernant les édulcorants alimentaires (naturels) (c.-à-d., non additifs alimentaires), quels termes (par ex., glucidiques, nutritifs) devraient être utilisés dans les normes de produits Codex pour désigner les édulcorants autres que ceux conformes aux normes Codex pour les sucres et le miel?
- b. Comité du Codex sur les additifs alimentaires et les contaminants et Comité du Codex sur l'étiquetage des denrées alimentaires: Concernant les édulcorants/additifs alimentaires (artificiels), quels sont les termes appropriés pour désigner les édulcorants (par ex. non glucidiques, non nutritifs, intenses/non intenses)?

41. Ce sujet sera considéré au point 8 de l'ordre du jour - Harmonisation des termes utilisés par le Codex et le JECFA.

¹⁸ ALINORM 05/28/27, par. 11-13.

¹⁹ CODEX STAN 212-1999, Amend. 1-2001.

²⁰ CODEX STAN 12-1987, Rév. 2-1001.

²¹ CAC/GL 36-1989, Rév. 7-2003.

²² CODEX STAN 1-1985, Rév. 1-1991.

*Incidence de la concentration*²³

42. Le Comité a organisé la section en deux sections pour se référer spécifiquement aux Résidus de pesticides (section 5.1) et Autres contaminants (section 5.2) qui incluent les métaux lourds et d'autres contaminants comme les mycotoxines. Il a considéré nécessaire de tenir compte du facteur de concentration dans les limites maximales de résidus étant donné que le concentré de tomates était dilué à nouveau lorsqu'il était consommé en sauce. Par conséquent, la phrase suivante a été ajoutée dans les deux sections: « La valeur des limites maximales doit être conforme à la teneur en matière sèche soluble naturelle de tomate, avec une valeur de référence de 4,5% pour les tomates fraîches ». **Le Comité est convenu de demander au Comité du Codex sur les résidus de pesticides et au Comité du Codex sur les additifs alimentaires et les contaminants leur avis sur l'incidence de la concentration sur la fixation de limites maximales de résidus de pesticides et contaminants.**

43. Ce sujet sera considéré au point 15 de l'ordre du jour - Norme générale Codex pour les contaminants et les toxines présents dans les aliments (NGCTA).

5.3 Quatrième session du Groupe intergouvernemental spécial du Codex sur les jus de fruits et de légumes

*Eau de coco*²⁴

44. Le Groupe intergouvernemental spécial a eu un échange de vues sur la définition de l' « eau de coco », compte tenu de la définition et des conditions énoncées dans la Norme générale pour les jus et nectars de fruits, afin de déterminer si l' « eau de coco » pouvait être considérée comme un « jus de fruit » et être couverte par conséquent par la Norme générale.

45. La délégation brésilienne a fait savoir au Groupe intergouvernemental que l' « eau de coco » était le liquide aqueux (endosperme liquide) contenu dans la coque (endosperme) de la noix de coco. L' « eau de coco » était extraite en coupant l'extrémité de la noix de coco, puis en soumettant le liquide ainsi extrait à un processus aseptique de stockage dans des citernes de formulation, de filtrage et de conditionnement. Le processus de filtrage visait à éliminer les résidus afin d'obtenir un liquide clair ou légèrement trouble qui était soumis à un processus thermique (UHT), puis conditionné dans des récipients en carton (tetra-pack) avec une durée de conservation maximale de neuf mois.

46. Le Groupe intergouvernemental spécial a noté que l' « eau de coco »²⁵ était différente du « lait de coco » qui était l'émulsion d'endosperme de noix de coco haché dilué dans l'eau, les solides solubles en suspension étant distribués dans le produit. La délégation thaïlandaise a informé le Groupe intergouvernemental spécial que la « teneur en matière grasse » était le paramètre qualitatif appliqué au « lait de coco » par opposition à la « valeur Brix ». Le Groupe a noté également que la teneur minimale en jus de 25 pour cent citée dans l'annexe relative aux valeurs Brix était en fait la teneur minimale en « eau de coco » exigée pour préparer des nectars.

47. Le Groupe intergouvernemental spécial est convenu que l' « eau de coco » était conforme aux dispositions de la Norme générale pour les jus et les nectars de fruits. Plusieurs délégations ont noté que la définition du « jus de fruit » (Section 2.1.1.1) devrait alors être modifiée pour être applicable également à l' « eau de coco », dans la mesure où il s'agissait du jus obtenu par extraction de l'eau du fruit et non par expression de la chair de noix de coco. D'autres délégations ont déclaré qu'il ne serait pas judicieux d'amender cette section, qui résultait d'un compromis obtenu au sein du Groupe lors de sessions précédentes. **Dans ces conditions, le Groupe intergouvernemental spécial a décidé d'insérer une note de bas de page correspondant au mot « noix de coco » dans l'annexe à la Norme générale pour préciser que le jus de ce fruit était l' « eau de coco » extraite de la noix de coco sans expression de la chair de noix de coco.**

48. Ce sujet sera considéré au point 6 de l'ordre du jour - Examen de la Norme générale Codex pour les additifs alimentaires (NGAA).

²³ ALINORM 05/28/27, par. 39.

²⁴ ALINORM 05/28/39, par. 9-12.

²⁵ Norme Codex pour les produits de noix de coco aqueux – lait et crème de coco (CODEX STAN 240/2003).

Section 4 « Additifs alimentaire » de la Norme générale pour les jus et les nectars de fruits ²⁶

49. Le Groupe intergouvernemental spécial est convenu, à propos de la section relative aux additifs alimentaires de la Norme générale pour les jus et les nectars de fruits, d'y faire référence à la NGAA en y insérant la déclaration générale proposée par le CCFAC. En prenant cette décision, le Groupe est convenu des amendements ci-après:

Sulfites

50. Le Groupe a noté que lorsque le Comité du Codex sur les additifs alimentaires et les contaminants avait approuvé, à sa trente-sixième session, les dispositions relatives aux additifs alimentaires de la Norme générale pour les jus et les nectars de fruits, il n'avait pas approuvé la note de bas de page sur l'utilisation des sulfites proposée par le Groupe spécial et libellée comme suit: « *Les sulfites devraient être utilisés lorsqu'il existe une nécessité technologique* » puisque, de toute façon, seuls des additifs alimentaires technologiquement justifiés étaient inclus dans la NGAA. Le Comité avait en fait modifié cette note pour qu'elle se lise comme suit: « *les sulfites ne devraient être utilisés que dans les jus et les nectars de fruits présentés en vrac et dans certains jus et nectars de fruits tropicaux* », de façon à préciser que l'utilisation de sulfites n'était autorisée que dans des cas spécifiques tels que les jus et les nectars de fruits vendus en vrac ou pour prévenir l'oxydation de certains jus ou nectars de fruits tropicaux, lorsque aucun autre moyen technologique adapté n'était disponible.

51. Plusieurs délégations ont déclaré que le libellé actuel était excessivement restrictif, dans la mesure où il excluait l'utilisation de sulfites comme antioxydants et ne correspondait pas à la pratique actuelle du secteur à l'échelle mondiale en ce qui concerne les jus et les nectars de fruits autres que les jus et les nectars de fruits tropicaux. Ces délégations ont déclaré que l'amendement introduit par le CCFAC ne reposait pas sur des considérations de sécurité, mais visait plutôt à préciser le sens de la note. Elles ont également indiqué qu'à l'origine, cette note représentait un compromis accepté par le Groupe intergouvernemental spécial sur un point pour lequel il était difficile de parvenir à un consensus.

52. D'autres délégations ont proposé de conserver la note de bas de page telle qu'approuvée par le CCFAC en l'élargissant aux sulfites utilisés dans les jus et les nectars de fruits autres que les jus et les nectars de fruits tropicaux. Ces délégations ont pris acte des questions de sécurité sanitaire posées par l'utilisation de sulfites.

53. Les délégations favorables à la suppression de la note ont indiqué que les problèmes de sécurité sanitaire posés par les sulfites pourraient être traités par le biais de l'étiquetage. Ces délégations ont indiqué qu'il ne serait pas possible d'élargir la portée de la note de bas de page, dans la mesure où plusieurs jus ou nectars de fruits et leurs mélanges pourraient être passés sous silence si l'on introduisait des noms spécifiques dans la note. Ces délégations ont également indiqué que, de toute façon, les sulfites relevaient de la législation nationale du pays importateur et que la note 6 stipulait déjà que les pays devaient appliquer leur propre législation en matière d'utilisation de sulfites.

54. Compte tenu de ce qui précède, **le Groupe intergouvernemental spécial est convenu de supprimer la note 7 libellée comme suit: « les sulfites ne devraient être utilisés que dans les jus et les nectars de fruits vendus en vrac et dans certains jus et nectars de fruits tropicaux » et d'en informer le CCFAC afin qu'il apporte les modifications correspondantes concernant les sulfites (SIN 220-225, 227, 228, 539) dans les catégories d'aliments 14.1.2.1 (jus de fruits), 14.1.2.3 (concentrés pour jus de fruits), 14.1.3.1 (nectars de fruits) et 14.1.3.3 (concentrés pour nectars de fruits) de la NGAA.**

55. Ce sujet sera considéré au point 6 de l'ordre du jour - Examen de la Norme générale Codex pour les additifs alimentaires (NGAA).

Section 4.8 – Auxiliaires technologiques (ancienne Section 5) de la Norme générale pour les jus et les nectars de fruits ²⁷

56. Le Groupe intergouvernemental spécial a noté qu'à sa trente-sixième session, le Comité du Codex sur les additifs alimentaires et les contaminants avait approuvé les dispositions relatives aux auxiliaires technologiques de la Norme générale pour les jus et nectars de fruits, à l'exception du polydiméthylsiloxane qui avait été renvoyé au Groupe intergouvernemental spécial pour que celui-ci précise si sa fonction technologique était liée à une utilisation en tant qu'additif alimentaire ou en tant qu'auxiliaire technologique.

²⁶ ALINORM 05/28/39, par. 16 et 17 à 21.

²⁷ ALINORM 05/28/39, par. 25 à 30.

57. Le Groupe intergouvernemental spécial a débattu la question de savoir si le polydiméthylsiloxane, à une concentration maximale de 10 mg/l, devait être considéré comme un additif alimentaire ou comme un auxiliaire technologique. Un certain nombre de délégations ont été d'avis que le polydiméthylsiloxane était un auxiliaire technologique plutôt qu'un additif alimentaire et ont appuyé son maintien dans la section relative aux auxiliaires technologiques de la Norme générale. D'autres délégations ont estimé, au contraire, que cette substance devait être considérée comme un additif alimentaire et incluse dans la section relative aux additifs alimentaires conformément à la NGAA.

58. Les délégations favorables au maintien du polydiméthylsiloxane dans la liste des auxiliaires technologiques ont indiqué que cette substance était utilisée pour prévenir la formation de mousse pendant la transformation (pompage, concentration, remplissage, emballage) et que la quantité de résidus restant après la transformation n'avait pas d'effet technologique sur le produit final. Par conséquent, vu son utilisation, le polydiméthylsiloxane correspondait à la définition d'un auxiliaire technologique figurant dans le Manuel de procédure du Codex Alimentarius²⁸. Qui plus est, dans la mesure où les auxiliaires technologiques n'étaient pas obligatoirement indiqués sur l'étiquetage²⁹, l'introduction d'exigences en matière d'étiquetage pour le polydiméthylsiloxane impliquerait un changement important dans les pratiques actuelles du secteur. Ces délégations ont rappelé qu'à sa troisième session le Groupe intergouvernemental spécial était déjà convenu de considérer le polydiméthylsiloxane comme auxiliaire technologique pour les produits visés par cette Norme générale³⁰. Elles ont reconnu que, même si le polydiméthylsiloxane pouvait être considéré à la fois comme un auxiliaire technologique et comme un additif alimentaire, cette dernière possibilité tenait à d'autres caractéristiques technologiques qui étaient celles d'un agent antiagglutinant, mais pas d'un agent antimoussant. Pour mieux tenir compte de l'utilisation du polydiméthylsiloxane comme auxiliaire technologique, ces délégations ont proposé son utilisation dans les limites des BPF, avec une limite maximale de résidus dans le produit final de 10 mg/l.

59. Les délégations estimant que le polydiméthylsiloxane devait être considéré comme un additif alimentaire ont rappelé que le CCFAC avait déjà identifié cette substance comme additif alimentaire dans la NGAA⁵ en l'autorisant pour la catégorie 14.1.2 Jus de fruits et de légumes à une concentration maximale de 10 mg/kg. Elles ont noté que la définition des additifs alimentaires mentionnait également leur ajout pour la fabrication, la transformation, la préparation, le traitement, l'emballage, le conditionnement, le transport, etc. afin d'obtenir un effet technologique sur le produit final. À cet égard, elles ont indiqué que la plupart des auxiliaires technologiques énumérés dans la Norme générale étaient éliminés après transformation, tandis que le polydiméthylsiloxane restait dans le produit à des concentrations qui pouvaient encore avoir un effet technologique sur le produit final et que, si tel était le cas, il devait être déclaré sur l'étiquette. Par conséquent, l'utilisation du polydiméthylsiloxane correspondait aussi à la définition de l'additif alimentaire donnée dans le Manuel de procédure du Codex Alimentarius⁵. Dans ces conditions, ces délégations ont proposé de demander au CCFAC de fournir des précisions sur l'utilisation de cette substance à la concentration proposée dans la Norme générale pour les jus et les nectars de fruits. Le Groupe intergouvernemental spécial a noté que le CCFAC avait demandé des précisions sur la question de savoir si la fonction technologique de cette substance était liée à son utilisation en tant qu'additif alimentaire ou en tant qu'auxiliaire technologique, puisque l'expertise technique nécessaire pour identifier les additifs alimentaires justifiés sur le plan technologique dans un produit donné résidait dans les comités de produits du Codex.

²⁸ Définitions aux fins du Codex Alimentarius, Manuel de procédure de la Commission du Codex Alimentarius, treizième édition, pages 47 à 52. Voir aussi Norme générale pour l'étiquetage des denrées alimentaires préemballées (CODEX STAN 1-1985, Rev.1-1991), Section 2 – Terminologie et Norme générale pour les additifs alimentaires (CODEX STAN 192-1985-Rev. 2-1999), Terminologie utilisée dans la NGAA, point a).

²⁹ Norme générale pour l'étiquetage des denrées alimentaires préemballées, auxiliaires technologiques et transfert d'additifs alimentaires, Section 4.2.4.2.

³⁰ ALINORM 03/39, par. 35.

60. Afin de parvenir à un compromis, plusieurs délégations ont proposé de distinguer entre l'utilisation du polydiméthylsiloxane comme auxiliaire technologique, avec l'effet fonctionnel d'un agent antimoissant au stade de la production du produit, c'est-à-dire du pompage, de la concentration, etc., et son utilisation comme additif alimentaire, avec l'effet fonctionnel d'un agent antimoissant lorsqu'il est associé au produit final au stade du remplissage ou du conditionnement. Il a donc été proposé de considérer le polydiméthylsiloxane comme un agent antimoissant dans les deux cas, qu'il soit utilisé comme auxiliaire technologique, avec une concentration maximale de 10 mg/l et une limite maximale de résidus égale ou inférieure à 10 mg/l ou comme additif alimentaire, à une concentration maximale égale ou supérieure à 10 mg/l. On a noté, toutefois, qu'il n'existait pas de méthode permettant de distinguer les deux utilisations de la substance dans le produit final et que, dans tous les cas, le mot « transformation » couvrait toute la chaîne de production, puisque le remplissage, le conditionnement et le transport faisaient partie de la « transformation » du produit.

61. Le Groupe intergouvernemental spécial a confirmé sa décision prise à sa troisième session tendant à ce que le polydiméthylsiloxane soit considéré comme un auxiliaire technologique aux fins de la Norme générale, avec une utilisation maximale correspondant aux BPF et une limite maximale de résidus dans le produit final inférieure ou égale à 10 mg/l, et **a demandé au CCFAC de retirer le polydiméthylsiloxane de la NGAA pour les additifs alimentaires pour les catégories d'aliments relevant de la Norme générale pour les jus et les nectars de fruits. La délégation de la CE a exprimé des réserves quant à ces décisions.**

62. Ce sujet sera considéré au point 6 de l'ordre du jour - Examen de la Norme générale Codex pour les additifs alimentaires (NGAA).

Annexe 1

Liste des concentrations maximales pour les contaminants et les toxines indiquées dans les normes de produit du Codex qui n'étaient pas conformes à la Norme générale pour les contaminants et les toxines dans les aliments

11 Plomb

Produits		Concentration mg/kg	Type	Référence	Note
Code	Nom				
NF 0175	Nectars de fruits	0.3 (*)	ML	Dans les normes de produits 1981	Nectars d'abricot, de pêche et de poire Nectar de goyave Nectar non pulpeux de cassis Nectars pulpeux de certains petits fruits Nectars de certains agrumes conservés Nectars non couverts par d'autres normes
JF 0175	Jus de fruits	0.3 (*)	ML	Dans les normes de produits 1981	Jus d'orange Jus de pamplemousse Jus de pomme (Jus de tomate) Jus de raisin Jus d'ananas Jus de cassis Jus de fruits non couverts par d'autres normes Concentré de jus d'ananas Jus de citron
JF 0175	<i>Jus de fruits</i>	0.05	ML	<i>Codex STAN 230-2001 (Rév.1 2003) (*2)</i>	<i>Y compris les nectars de fruits, prêts à consommer</i>
MS 0098	Viande hachée cuite	0.5	ML	Codex STAN 98-1981 (Rév.1 1991)	(*3)
MS 0096	Jambon cuit	0.5	ML	Codex STAN 96-1981 (Rév.1 1991)	(*3)
MS 0097	Épaule de porc cuite	0.5	ML	Codex STAN 97-1981 (Rév.1 1991)	(*3)
MS 0088	"Corned beef"	1	ML	Codex STAN 88-1981 (Rév.1 1991)	(*3)
MS 0089	"Luncheon meat"	0.5	ML	Codex STAN 89-1981 (Rév.1 1991)	(*3)
MM 0097	<i>Viande de bovins, d'ovins et de porcins</i>	0.1	ML	<i>Codex STAN 230-2001 (Rév.1 2003) (*2)</i>	
PM 0100	<i>Chair de volaille</i>	0.1	ML	<i>Codex STAN 230-2001 (Rév.1 2003) (*2)</i>	

(*) La Section 6.2 relative aux autres contaminants du projet de norme générale pour les jus et nectars de fruits (avancé l'étape 8 pour adoption par la Commission du Codex Alimentarius à sa vingt-huitième session; ALINORM 05/28/39, Annexe II) ne fixe pas de limites maximales numériques mais contient la déclaration suivante: « Les produits visés par les dispositions de la présente Norme doivent être conformes aux limites maximales établies par la Commission du Codex Alimentarius pour les contaminants présents dans ces produits. » (Prière de noter que la Norme générale, une fois adoptée par la Commission, remplacera toutes les normes existantes pour les jus et les nectars de fruits).

(*2) Dans la mesure où ces limites maximales devaient être incluses dans la Norme générale pour les contaminants et les toxines présentes dans les aliments, l'attribution d'un numéro de norme Codex à ces limites est inutile.

(*3) Bien que les limites maximales pour le plomb aient été recommandées dans les normes Codex pour les produits carnés transformés, elles pourraient devoir être réexaminées à la lumière des limites maximales fixées par le CCFAC pour le plomb dans la viande de bovins, d'ovins et de porcins et dans la chair de volaille.