

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

Point 4(b) de l'ordre du jour

**CX/FAC 05/37/4
Mars 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

MESURES À PRENDRE DU FAIT DES MODIFICATIONS APPORTÉES AUX DOSES JOURNALIÈRES ADMISSIBLES (DJA) ET D'AUTRES RECOMMANDATIONS TOXICOLOGIQUES

1. Ce document résume les mesures à prendre par le Comité du Codex sur les additifs alimentaires et les contaminants du fait des modifications apportées aux doses journalières admissibles (DJA) des additifs alimentaires et d'autres recommandations toxicologiques concernant les constituants naturels alimentaires et les contaminants telles qu'elles ont été proposées par le Comité mixte FAO/OMS d'experts des additifs alimentaires (JEFCA) à sa soixante-troisième session (Genève, 8-17 juin 2004) et à sa soixante-quatrième session (Rome, 8-17 février 2005).^{1, 2}
2. À sa soixante-troisième session, le JEFCA a recommandé d'apporter des modifications aux DJA en vigueur et/ou de fixer des DJA nouvelles ou provisoires ou de formuler d'autres recommandations toxicologiques relatives aux additifs et aux ingrédients alimentaires contenus dans le tableau 1. Le CCFAC doit décider et approuver toute mesure devant être prise en relation avec ces modifications.
3. À sa soixante-troisième session, le CCFAC a aussi évalué un grand nombre d'aromatizants à l'aide de la Procédure d'évaluation de la sécurité des aromatisants. Comme le JECFA a conclu que ces substances ne présentent aucun risque pour la sécurité sur la base de l'ingestion normale (à l'exception du d-limonène, pour lequel la DJA "non spécifiée" a été maintenue, elles ne figurent pas dans le tableau 1.
4. Qui plus est, à sa soixante-troisième session, le JEFCA a aussi évalué un constituant alimentaire naturel, l'acide glycyrrhizique et la conclusion toxicologique figure dans le tableau 2.
5. À sa soixante-quatrième session, le JECFA a évalué un nombre de contaminants alimentaires, à savoir l'acrylamide, le cadmium, le carbamate d'éthyle, l'étain inorganique, les éthers de diphenyle polybromés, et les hydrocarbures aromatiques polycycliques. Les évaluations et les recommandations figurent dans le tableau 3.

¹ Voir le résumé et les conclusions de la soixante-troisième session du Comité mixte FAO/OMS d'experts sur les additifs alimentaires (non numéroté, point 4a de l'ordre du jour) pour des informations supplémentaires.

² Voir le résumé et les conclusions de la soixante-quatrième session du Comité mixte FAO/OMS d'experts sur les additifs alimentaires (non numéroté, point 4a de l'ordre du jour) pour des informations supplémentaires.

Tableau 1. Additifs alimentaires ayant fait l'objet d'une évaluation toxicologique à la 63^{ème} session du JECFA

Numéro SIN	Additif alimentaire	Dose journalière acceptable /DJA) et autres recommandations toxicologiques	Mesure recommandée par le CCFAC
928	Peroxyde de benzoyle	Traitement du lactosérum au peroxyde de benzoyle à une concentration maximale de 100 mg/kg ne présente pas de risque pour la sécurité.	Préparer une entrée dans la NGAA ou classifier comme auxiliaire technologique.
-	Alpha-Cyclodextrine	L'alpha-cyclodextrine ne présente pas de risque pour la sécurité aux niveaux d'utilisation proposés ³ et à la consommation prévisible qui en résulte comme ingrédient alimentaire ou additif alimentaire. La DJA "non spécifiée" fixée antérieurement pour une utilisation en tant que support et stabilisant des arômes, des couleurs, et des édulcorants, comme solubilisant pour les acides gras et certaines vitamines, comme modificateur d'arôme dans le lait de soja, et comme agent absorbant dans les confiseries a été maintenue.	Aucune mesure nécessaire.
-	Hexose oxydase du <i>Chondrus crispus</i> exprimée en <i>Hansenula polymorpha</i>	Non spécifiée	i) Déterminer si la substance est un additif alimentaire ou un auxiliaire technologique. ii) S'il s'agit d'un additif alimentaire, l'inclure dans la NGAA.
-	Lutéine de <i>Tagetes erecta</i> L.	0–2 mg/kg de poids corporel (DJA commune pour la lutéine et la zéaxanthine) ⁴	Procéder à la préparation de l'entrée dans la NGAA. Adoption d'un numéro SIN.

³ Les niveaux d'utilisation prévus à partir de la nouvelle utilisation proposée d'alpha-cyclodextrine comme ingrédient dans un nombre de produits alimentaires varient d'un maximum de 10 g/kg dans les boissons non alcoolisées à un maximum de 100 g/kg dans les produits de boulangerie.

⁴ La DJA commune ne s'applique pas aux autres extraits contenant des xanthophylles dont la teneur en lutéine ou en zéaxanthine est inférieure à celle citée dans les spécifications (pas moins de 80% de caroténoïdes totales, pas moins de 70% lutéine)

Numéro SIN	Additif alimentaire	Dose journalière acceptable /DJA) et autres recommandations toxicologiques	Mesure recommandée par le CCFAC
-	Solutions de peroxyacide antimicrobien contenant de l'acide 1-hydroxyethylidène-1,1-diphosphonique (acide HEDP) <i>Contenant l'acide HEDP et trois ou plus des composés suivants:acide peroxyacétique, acide acétique, peroxyde d'hydrogène, acide octanoïque et acide peroxyoctanoïque.</i>	Les composés peroxy contenus dans ces solutions (peroxyde d'hydrogène, acide peroxyacétique et acide peroxyoctanoïque) se dissocient en acide acétique et acide octanoïque, et les faibles quantités résiduelles de ces acides présentes sur les aliments au moment de la consommation ne présente pas de risque pour la sécurité. L'acide HEDP qui est probablement présent en concentration résiduelle sur les aliments au moment de la consommation ne présente pas de risque pour la sécurité.	Décider s'il s'agit d'un auxiliaire technologique ou d'un additif alimentaire et planifier les mesures de suivi correspondantes.
-	Glycosides de stéviol	0–2 mg/kg de poids corporel (provisoire)	Aucune mesure.
-	D-Tagatose	Non spécifiée	Préparer une entrée dans la NGAA
-	Xylanase du <i>Bacillus subtilis</i> exprimée en <i>Bacillus subtilis</i>	Non spécifiée	i) Déterminer si la substance est un additif alimentaire ou un auxiliaire technologique. ii) S'il s'agit d'un additif alimentaire, l'inclure dans la NGAA
-	Xylanase (résistante à l'inhibiteur de xylanase) du <i>Bacillus subtilis</i> contenant un gène de xylanase modifié du <i>Bacillus subtilis</i>	Non spécifiée	i) Déterminer si la substance est un additif alimentaire ou un auxiliaire technologique. ii) S'il s'agit d'un additif alimentaire, l'inclure dans la NGAA
-	Zéaxanthine (synthétique)	0–2 mg/kg de poids corporel (ADI commune pour la lutéine et la zéaxanthine) ⁵	Procéder à la préparation de l'entrée dans la NGAA. Adoption d'un numéro SIN.

⁵ Cette DJA commune ne s'applique pas aux autres extraits contenant des xanthophylles dont la teneur en lutéine ou en zéaxanthine est inférieure à celle citée dans les spécifications (pas moins de 96%)

Tableau 2. Constituants naturels ayant fait l'objet d'une évaluation technologique à la 63^{ème} session du JECFA

Contaminant	Ingestion tolérable et autres recommandations toxicologiques	Mesure recommandée par le CCFAC
Acide glycyrrhizique	Les données disponibles donnent à penser que l'ingestion de 100 mg par jour n'a probablement pas d'effets nocifs sur la majorité des adultes. Chez certains individus hypersensibles, il pourrait se produire des effets physiologiques à des niveaux d'exposition quelque peu inférieur à cette valeur. Les données de l'ingestion indiquent que les gros consommateurs de confiserie à la réglisse ou de tisanes contenant de la réglisse risquent une exposition à l'acide glycyrrhizique supérieure à 100 mg/jour.	Aucune mesure suggérée par le JECFA - discussion possible sur le suivi.

Tableau 3. Contaminants ayant fait l'objet d'une évaluation toxicologique à la 64^{ème} session du JECFA

Contaminant	Ingestion tolérable et autres recommandations toxicologiques	Mesure recommandée par le CCFAC
Acrylamide	Voir le Rapport sommaire au point 4 (a) de l'ordre du jour	Élaborer un code de pratique pour réduire les concentrations d'acrylamide dans les denrées alimentaires.
Cadmium – Évaluation de l'impact des différentes concentrations maximales	Le Comité a conclu que l'effet des différentes concentrations maximales sur l'ingestion globale de cadmium est très faible. L'application des concentrations maximales des avant-projets du Codex permettrait de réduire l'ingestion moyenne de cadmium d'environ 1% de DHTP. Voir le Rapport sommaire au point 4 (a) de l'ordre du jour	Cesser de tenir compte des concentrations maximales de cadmium dans quelques ou toutes les denrées alimentaires.
Carbamate d'éthyle	Voir le Rapport sommaire au point 4 (a) de l'ordre du jour	Élaborer un code de pratique pour réduire le carbamate d'éthyle dans les boissons alcoolisées, notamment dans les eaux-de-vie de fruits à noyaux.
Étain inorganique	Le Comité insiste sur le fait que l'étain inorganique en concentrations maximales > 150 mg/kg dans les boissons en boîtes ou 250 mg/kg dans les aliments en conserves peuvent provoquer des cas aigus d'irritation gastrique chez certains individus. Par conséquent, l'ingestion de quantités raisonnables d'étain inorganique en concentrations égales à la norme proposée pour les boissons en boîtes (200 mg/kg) peut entraîner des réactions néfastes. Voir le Rapport sommaire au point 4 (a) de l'ordre du jour	Modifier les concentrations maximales d'étain inorganique dans les boissons en boîtes à l'étape 4.
Éthers de diphenyle polybromés	Le Comité a remarqué que malgré l'insuffisance des données sur la toxicité et l'ingestion, il est rassurant de savoir que l'ingestion de EDP ne semble pas présenter de risque significatif pour la santé. Voir le Rapport sommaire au point 4 (a) de l'ordre du jour	Aucune mesure
Hydrocarbones aromatiques polycycliques	Le Comité a conclu que l'effet néfaste des HAP est la cancérogénicité. Le Comité a décidé d'appliquer une approche de substitution à l'évaluation, dans laquelle le benzo(a)pyrène est le marqueur de l'exposition aux 13 HAP génotoxiques et cancérogènes, et de leur effet. Le Comité a	Appliquer des mesures ciblées sur les sources des HAP pour réduire la contamination pendant les procédés de séchage et de fumage.

	conclu que l'ingestion estimée des HAP présente un risque négligeable pour la santé humaine. Voir le Rapport sommaire au point 4 (a) de l'ordre du jour	
--	--	--