

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 Télex: 625825-625853 FAO I Email: codex@fao.org Facsimile: +39 06 5705.4593

Point 19 d) de l'ordre du jour

CX/FAC 00/29
Février 2000

PROGRAMME MIXTE FAO/OMS SUR LES NORMES ALIMENTAIRES
COMITÉ DU CODEX SUR LES ADDITIFS ALIMENTAIRES ET LES CONTAMINANTS
Trente-deuxième session
Beijing (République populaire de Chine), 20-24 mars 2000

**NORME CODEX POUR LE SEL DE QUALITÉ ALIMENTAIRE: DISPOSITIONS
RELATIVES À L'EMBALLAGE VISANT À GARANTIR LA STABILITÉ DU SEL IODÉ**

HISTORIQUE

1. À sa vingt-deuxième session (juin 1997), la Commission du Codex Alimentarius a adopté la Norme Codex révisée pour le sel de qualité alimentaire en tant que texte Codex définitif (ALINORM 97/37, par. 52 à 54). Cette révision ne concernait que les dispositions de la norme relative à l'iodation. La Commission a également transmis la section relative aux additifs alimentaires au Comité du Codex sur les additifs alimentaires et les contaminants (CCFAC) pour plus ample examen.
2. À sa trentième session (mars 1998), le CCFAC a révisé et confirmé les dispositions de la norme Codex pour le sel de qualité alimentaire (ALINORM 99/12, par. 18 à 21 et Annexe VII) relatives aux additifs alimentaires. Les dispositions relatives aux additifs alimentaires révisées et approuvées par le CCFAC ont été adoptées par la Commission du Codex Alimentarius à sa vingt-troisième session (juillet 1999) en tant qu'amendement à la norme (ALINORM 99/37, par. 106).
3. À sa trentième session, le CCFAC est également convenu que la proposition de la Malaisie relative à l'adjonction d'une nouvelle section relative aux dispositions en matière d'emballage à la norme Codex pour le sel de qualité alimentaire serait jointe en Annexe à son rapport pour distribution et observations à l'étape 3 (ALINORM 99/12, par. 113 et Annexe XIII). À sa trente et unième session (mars 1999), le CCFAC a demandé à la délégation de la Malaisie de réviser le document en tenant compte des observations reçues pour distribution à l'étape 3 et examen complémentaire à sa trente-deuxième session (ALINORM 99/12A, par. 150).

NOTE: Faute de temps, la proposition ci-après concernant l'adjonction d'une nouvelle section relative aux dispositions en matière d'emballage à la norme Codex pour le sel de qualité alimentaire n'est pas distribuée pour observations à l'étape 3 avant la trente-deuxième session du CCFAC. Par conséquent, le document CX/ CCFAC 00/29-Add.1 résumant les observations reçues ne sera pas publié.

**PROJET D'AMENDEMENT À LA NORME CODEX
POUR LE SEL DE QUALITÉ ALIMENTAIRE
(CX STAN 150-1995 (Rev.1-1997), Amend. 1-1999)**

8. EMBALLAGE, TRANSPORT ET ENTREPOSAGE

Dans tout programme d'iodation du sel, il est important de s'assurer que le sel contient la quantité recommandée d'iode au moment de la consommation. La rétention de l'iode dépend de la substance iodée utilisée, du type d'emballage, de l'exposition de l'emballage aux conditions climatiques prévalentes et de la période de temps qui s'écoule entre l'iodation et la consommation. Afin que le sel iodé parvienne aux consommateurs avec la teneur en iode spécifiée, les pays où les conditions climatiques et d'entreposage pourraient entraîner de fortes pertes d'iode devraient envisager de prendre les précautions suivantes:

8.1 Le sel iodé doit être emballé dans des sacs hermétiques en polyéthylène de haute densité (HDPE) ou en polypropylène (PP) (laminés ou non laminés) ou dans des sacs de jute doublés de polyéthylène de faible densité (sacs de jute de qualité 1803 DW doublés d'une feuille de polyéthylène de calibre 150). Dans de nombreux pays, ceci représente un changement radical par rapport aux matériaux d'emballage traditionnels, comme la paille ou le jute. Le coût de l'adjonction d'iode supplémentaire pour compenser les pertes d'iode découlant de l'utilisation d'emballages meilleur marché (comme la paille ou le jute) doit être comparé au coût de l'adoption d'un matériau d'emballage coûteux comme celui indiqué ci-dessus.

8.2 Les unités d'emballage en vrac ne doivent pas dépasser 50 kg [conformément aux conventions de l'Organisation internationale du travail (OIT)], afin d'éviter l'utilisation de crochets pour soulever les sacs.

8.3 Les sacs qui ont déjà été utilisés pour emballer d'autres articles comme des engrais, du ciment, des substances chimiques, etc. ne doivent pas être réutilisés pour emballer le sel iodé.

8.4 Le réseau de distribution devrait être rationalisé de façon à réduire l'intervalle entre l'iodation et la consommation du sel.

8.5 Le sel iodé ne doit pas être exposé à la pluie, à une humidité excessive ou à la lumière du soleil directe, à tous les stades de son entreposage, de son transport ou de sa vente.

8.6 Les sacs de sel iodé doivent être entreposés uniquement dans des pièces couvertes ou des entrepôts correctement ventilés.

8.7 Le consommateur doit être informé qu'il doit entreposer le sel iodé de façon à le protéger d'une exposition directe à l'humidité, à la chaleur et à la lumière du soleil.