

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

Item de l'agenda 11b

CX/FAC 02/13-add. 1

PROGRAMME MIXTE FAO/OMS SUR LES NORMES ALIMENTAIRES

COMITE DU CODEX SUR LES ADDITIFS ALIMENTAIRES ET LES CONTAMINANTS

Trente-quatrième session

Rotterdam, Pays-Bas, 11-15 Mars 2002

NORMES D'IDENTITE ET DE PURETE DES ADDITIFS ALIMENTAIRES, DECOULANT DE LA CINQUANTE-SEPTIEME REUNION DU JECFA

Commentaires reçus de AMFEP et AAC:

AMFEP (Association des Fabricants de produits enzymatiques de fermentation)

Faisant référence au document CX/FAC 02/13, l'Association des Fabricants de produits enzymatiques de fermentation (AMFEP) souhaite exprimer ici ses remarques sur les "Normes et considérations générales touchant les préparations enzymatiques utilisées dans la transformation des denrées alimentaires" et les "Principes régissant l'établissement et la révision des normes", exposés dans le document FAO 52, Add. 9, Alimentation et Nutrition.

L'AMFEP est d'avis qu'il faut apporter au texte les modifications suivantes:

1. Normes et considérations générales touchant les préparations enzymatiques utilisées dans la transformation des denrées alimentaires

_____ - Définition, page 37:

Le texte suivant décrirait plus correctement la situation:

Ligne 1: "biologiquement" devrait être remplacé par "*catalytiquement*".

Lignes 7-8: le texte devrait être modifié pour devenir

"... *insoluble dans les substances alimentaires transformées par des moyens physiques et/ou chimiques*)."

- Matériaux d'origine, page 37:

Aux lignes 18-19, la phrase "La référence ou le numéro des souches de production peuvent être inclus dans les normes individuelles" est inadéquate.

L'AMFEP suppose que le JECFA 57 s'est efforcé de résumer les dernières considérations du JECFA 51 et du JECFA 53 au sujet des numéros des souches de microbes dans les normes. Il est regrettable, cependant, que tous les détails utiles pour le processus aient disparu au cours de cette opération, offrant au lecteur une seule phrase qui ne l'aide guère. Elle n'indique pas quand le numéro en question peut être approprié et, en l'absence des informations générales données précédemment, elle laisse le champ libre à l'interprétation.

L'essence des considérations antérieures du JECFA devrait être incluse dans le texte.

Cela pourrait se faire sous la forme de la déclaration du JECFA 53, contenue aussi dans la précédente section des normes, selon laquelle l'" *Identification à l'échelon de la souche peut soumettre à des contraintes inutiles l'élaboration des micro-organismes de production utilisés pour la fabrication d'enzymes de qualité alimentaire. Lorsqu'il s'agit d'une souche non pathogène, non toxigène, appartenant à une espèce qui comprend des souches pathogènes et toxigènes (par exemple l'Escherichia coli), il faudrait stipuler dans la monographie que la souche doit être non pathogène et non toxigène. L'indication d'un numéro de souche adéquate peut être incluse à titre d'exemple.*"

Il faudrait au moins allonger la phrase en y ajoutant cette précision: "à titre d'exemple".

- Autres considérations, pages 38-39:

Au point 3, on signale qu'"il est exigé une évaluation du potentiel allergénique des produits géniques codés par insertion de l'ADN".

Le JECFA 57 est convenu que *cela n'est pas nécessaire si la séquence de l'ADN de l'enzyme est comparable à la séquence codante pour les enzymes dont l'innocuité dans les aliments a été prouvée. Cela devrait paraître dans le texte.*

En fait, on ne connaît pas de cas d'allergie alimentaire due à des protéines enzymes en tant que telles.

- Références, page 39:

La plupart des directives référencées portant sur l'évaluation de l'innocuité des aliments et des ingrédients alimentaires, obtenus grâce à la biotechnologie, n'ont pas été rédigées en tenant compte des enzymes, et elles ne sont donc pas particulièrement utiles pour l'évaluation des enzymes.

Afin d'éviter les tests inadéquats, il conviendrait peut-être de limiter la liste aux références pertinentes pour les enzymes seulement.

2. Normes et recommandations générales pour les préparations enzymatiques, pages 190-191:

Ici, une remarque d'ordre purement rédactionnel: les deux derniers paragraphes du texte ne sont, semble-t-il, que des formulations différentes d'une même recommandation. Il faudrait choisir l'une de ces formulations et supprimer l'autre.

L'AMFEP est d'avis que la recommandation doit être mise en oeuvre dans les plus brefs délais.

AAC (Association des Amidonneries de Céréales de l'Union européenne)

Comme il est indiqué au point 11b de l'ordre du jour provisoire, les Normes d'identité et de pureté des additifs alimentaires, dé coulant de la 57e réunion du JECFA, feront l'objet de débats durant la session du CCFAC qui se tiendra en mars.

Dans ce contexte, il est prévu d'examiner la recommandation du JECFA de diviser l'actuelle monographie, portant sur les 16 amidons modifiés, en monographies plus petites, parce que le document actuel est très long et que les changements à apporter à une seule norme exigent une révision de l'ensemble de la monographie.

Nous vous informons que les Amidonneries européennes aimeraient contribuer à ces travaux et réfléchissent actuellement à la meilleure façon de diviser cette monographie. Nous ne sommes pas encore en mesure de vous soumettre une proposition, mais celle-ci devrait être prête au début de mars.